



SAVONIA

Ruokapalvelutoiminnan kehittäminen

– case Metsäkartano

Johanna Hakkarainen

Opinnäytetyö

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma			
Työn tekijä(t) Hakkarainen Johanna			
Työn nimi Ruokapalvelutoiminnan kehittäminen – case Metsäkartano			
Päiväys	9.4.2012	Sivumäärä/Liitteet	115/30
Ohjaaja(t) Määttälä Sinikka			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Nuoris- ja matkailukeskus Metsäkartano			
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön lähtökohtana oli toimeksiantaja Metsäkartanon halu laajentaa noutopöytää käyttävän ravintolan tuotevalikoimaa lautasannoksina tarjoiltavilla menuilla. Opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää uusi ruokapalvelutuote, joka sopisi yrityksen liikeideaan ja huomioisi lähi- ja luomuruoan käyttömahdollisuudet. Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä, jossa yhdistettiin alan teoriaa ja näkemyksiä käytännön työhön. Teoreettisessa viitekehyksessä käsiteltiin ruokatuotantoprosesseja, tuotekehitystä, ruokalistasuunnittelua ja ympäristönäkökohtien huomioimista sekä laustarjoilun järjestämistä. Teorian osa-alueet yhdistettiin käytännön eri vaiheisiin ja tuloksista raportointiin.</p> <p>Suunnittelun lähtökohtana olivat yrityksen liikeidea ja ruokatuotannon sekä -palvelun prosessit. Suunnittelussa huomioitiin käytettävissä olevat henkilökunta- ja keittiöresurssit. Tuotekehitysprosessissa lähdettiin liikkeelle menujen ideoinnista, mihin etsittiin inspiraatiota maakunnan perinneruoista ja sesonkiraaka-aineista. Menukokonaisuudelle ja annosten komponenteille haettiin gastronomista tasapainoa, kiinnittäen huomiota raaka-aineiden vaihtelevuuteen, valmistustapoihin, rakenteisiin ja esteettisiin puoliin. Suunnitellut annokset testattiin yrityksen omissa keittiötiloissa ja niitä arvioitiin yhdessä Metsäkartanon henkilökunnan kanssa. Annokset kuvattiin ja ruokaohjeet muunnettiin ammattikeittiöihin sopiviksi annoskorteiksi. Raaka-ainekustannusten ja tavoiteltavan myyntikatteen pohjalta menukokonaisuuksille laskettiin myyntihinnat. Kokonaisvaltaisen tuotteen kehittämistyöhön kuului myös tarjoilun kulun, kattausten ja menukorttien suunnitleminen.</p> <p>Tuloksena valmistuivat kolmen ruokalajin menut keväälle ja syksylle. Menut suunniteltiin niin, että ne ovat toteutettavissa yrityksen omilla laitteilla ja että monia ruokalajeja voidaan valmistaa jo etukäteen. Raaka-aineiden saatavuuden suunnittelussa huomioitiin nykyiset tavarantoimittajat ja paikallisten yritysten tuotteet sekä annettiin uusia yritys- ja kuljetusvaihtoehtoja. Menuja arvioitiin yrityksessä vain sisäisesti, joten tulevaisuudessa myös asiakkailta tulisi kerätä palautetta. Annoskortteja ja syntynyttä reseptiikkaa voidaan hyödyntää yrityksen muissakin ravintolapalveluissa. Uuden ruoka- ja palvelutuotteen kehittämiseen liittyvää teoriaosuutta voidaan käyttää informaationlähteenä.</p>			
<p>Avainsanat</p> <p>ravintolat, prosessit, tuotekehitys, ruokalistat, kestävä kehitys, lähiruoka, tarjoilu</p>			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Hakkarainen Johanna			
Title of Thesis Development of food services – case Metsäkartano			
Date	9.4.2012	Pages/Appendices	115/30
Supervisor(s) Määttä Sinikka			
Client Organisation/Partners Youth camp and travel centre Metsäkartano			
<p>Abstract</p> <p>This thesis was based on Metsäkartano's desire to expand their buffet restaurant's product range with new plated menus. The aim was to develop a new food product which would fit the company's business idea and acknowledge the using possibilities of local and organic foods. Thesis was carried out as a functional method, in which theoretical information is combined with practical work. The theoretical framework discussed food service processes, product development, menu planning, environmental aspects and also service. The information gathered was combined with the phases of development process and the reporting of the results.</p> <p>The basis for the menu planning was the company's business idea and both food production and service processes. Consideration was taken into kitchen's equipment and personnel concerns. The product development process was started with idea generation which was influenced by regional dishes and seasonal ingredients. The menus were based on gastronomic balance, paying attention to the variability of different raw materials, structures and also aesthetic considerations. Menus were tested in the company's own kitchen facilities and they were evaluated together with the staff of Metsäkartano. Dishes were photographed and the recipes were converted to be suitable for professional kitchens. The menu prices were determined by examining the item's food cost and desirable gross profit. Developing a comprehensive product also involved the planning of service, settings and menu cards.</p> <p>The result was two three course table d'hôte -menus for spring and autumn. The menus were planned so that they can be executed with the restaurants own equipment and a lot of the components can be prepared in advance. During the planning of raw material availability, current suppliers and the local farmers were taken into account, and also some new possibilities were given. The menus were reviewed in the company only internally so a customer feed back analysis is recommended to take place in the future. The standard recipes can additionally be utilized during company's other food service operations. The theoretical part of the development process can later on be used as an information source.</p>			
<p>Keywords</p> <p>restaurants, processes, product development, menus, sustainable development, local foods, service</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	7
1.1	Työn tarkoitus.....	7
1.2	Työn luonne ja rakenne	8
2	MATKAILU- JA RAVITSEMISALA SUOMESSA	9
2.1	Alan toiminnan kehittyminen	9
2.2	Suomalainen ruokakulttuuri	10
2.3	Savolainen ruokaperinne	12
2.4	Kestävä kehitys	13
2.4.1	Lähi- ja luomuruoka	15
2.4.2	Lähiruoan ja luomun tulevaisuuden näkymiä.....	19
3	METSÄKARTANO.....	21
3.1	Toiminta-ajatus	21
3.2	Metsäkartanon palvelut	23
4	RUOKAPALVELUTOIMINTA JA TUOTANTOPROSESSIT	25
4.1	Ruokapalvelutoiminta ja ruokatuotantoprosessit	25
4.1.1	Tuotekehitystoiminta	30
4.1.2	Ruokaohjeiden vakiointi ja annoskortit	32
4.2	Ruokapalvelujen laatu	34
4.3	Erilaiset ruokalistat	36
4.4	Ruokalistasuunnittelun lähtökohdat	38
4.4.1	Liikeidea ja asiakkaat.....	39
4.4.2	Gastronomiset tekijät	41
4.4.3	Sesongit	43
4.4.4	Eriyisruokavaliot.....	45
4.4.5	Keittiön resurssit	47
4.4.6	Kustannustekijät ja raaka-aineiden jalostusasteet.....	48
4.5	Ruokatuotteiden hinnoittelu ja kannattavuus.....	50
4.6	Ruoka-annosten esillepano	52
4.6.1	Asettelu.....	53
4.6.2	Koristelu	56
4.6.3	Värien käyttö	57
4.7	Kattaminen ja tarjoilu.....	59
4.7.1	Katteen asettaminen	59
4.7.2	Menukortti.....	61
4.7.3	Tarjoilutavat	63

4.7.4	Lautastarjoilun järjestäminen.....	66
5	METSÄKARTANON RUOKAPALVELUTOIMINNAN KEHITTÄMISPROJEKTI.....	69
5.1	Työn lähtökohdat ja tavoitteet.....	69
5.2	Tuotekehitysprosessi.....	73
5.3	Ruokatuotteen kehittäminen	76
5.3.1	Syysmenu	77
5.3.2	Keväinen menu	83
5.4	Muut Metsäkartanon ruokapalveluiden kehittämiskohteet	87
5.4.1	Raaka-aineiden hankinta ja jalostusaste	87
5.4.2	Ruokatuotteiden hinnoittelu.....	89
5.4.3	Kattaminen ja lautastarjoilu	91
6	POHDINTA.....	95
6.1	Työn lähtötilanne ja tavoitteiden saavuttaminen	95
6.2	Tuotekehitysprosessin kulku.....	98
6.3	Opinnäytetyön luotettavuuden arviointi.....	101
6.4	Työn merkitys.....	103
	LÄHTEET	106

LIITTEET

- Liite 1 Raaka-aineiden käyttö eri aterioilla
- Liite 2 Annoskokoja
- Liite 3 Erityisruokavalioiden huomiointi
- Liite 4 Annoskuvia
- Liite 5 Erilaisia menukortteja
- Liite 6 Syysmenun annoskortit
- Liite 7 Kevätmenun annoskortit
- Liite 8 Metsäkartanon menukortit

1 JOHDANTO

Ravintoloiden tuotekehitystyön tarkoituksena on kehittää uusia tai päivittää entisiä tuotteita. Yrityksen kilpailukyvyyn kannalta on tärkeää pystyä vastaamaan asiakasryhmien muuttuviin tarpeisiin ja alan uusimpiin trendeihin. Tuotekehitystyön merkittävimpiä taustatekijöitä on omien asiakkaiden tunteminen ja heidän toiveidensa ymmärtäminen. Yrityksissä on yhä vahvemmin siirrytty asiakaslähtöiseen ajattelutapaan ja palveluja räätälöidään vastaamaan asiakkaiden yksilöllisiä tarpeita. Kestävän kehityksen -käsite on noussut esille jo 1980-luvun lopussa ja nykyään se on yksi tärkeimpiä ravintoloiden kehityksen kohteita. Myös yhä useampi asiakas arvostaa ruoan kotimaisuutta ja paikallisuutta ja on kiinnostunut tuotantotavoista ja eläinten hyvinvoinnista.

1.1 Työn tarkoitus

Metsäkartano on Rautavaaralla sijaitseva nuoriso- ja matkailukeskus. Metsäkartanon ravintola tarjoaa päivittäin noutopöydästä vakioaterioita sekä tilauksesta ryhmille juhlayhtäviä pitopöytiä. Ympäristöarvot ovat aina olleet tärkeä osa Metsäkartanon toimintaa, mistä osoituksena ovat ensimmäisenä suomalaisena majoitusliikkeenä saatu Euroopan ympäristömerkki sekä ravintolan kuuluminen ammattikeittiöiden Portaat luomuun-ohjelmaan.

Opinnäytetyön aihe syntyi yrityksen omasta pidempiaikaisesta halusta laajentaa ravintolan tuotevalikoimaa. Noutopöydän rinnalle haluttiin luoda uusi kärkituotteena myytävä pöytiin tarjoiltava menu. Enemmistö Metsäkartanon asiakkaista on nuoria, mutta menuilla lisätään ravintolan tarjontaa sen erilaisille aikuisryhmille. Menujen suunnittelussa huomioitiin yrityksen liikeidea ja toimeksiantajan antamat omat toiveet. Ravintolan toiminta perustuu täysin omalle tuotannolle ja toiminnassa suositaan paikallisia raaka-aineita. Yksi suunnittelutyön keskeisiä huomion kohteita olisi keittiö- ja henkilökuntaresurssit, sillä yrityksen liikeideaan ei ole aiemmin kuulunut lautasannosten valmistamista.

Näistä lähtökohdista opinnäytetyön aiheeksi muodostui Metsäkartanolle uusien ruokatuotteiden suunnittelemisen ja niiden toteuttamiseen ja tarjoamiseen liittyvien ruokatuotanto- ja asiakaspalveluprosessien kehittäminen.

1.2 Työn luonne ja rakenne

Toimeksiantoa lähdettiin toteuttamaan toiminnallisen opinnäytetyön muodossa, jossa luonnollisella tavalla yhdistetään ammatillinen teoria käytännön työhön. Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on usein käytännön toiminnan ohjeistaminen, opastaminen, toiminnan järjestäminen tai järjeistäminen. Itse lopullinen tuotos on aina jottenkin konkreettisesti esitettävissä. (Vilkkä & Airaksinen 2003.) Työn alkuosassa käsitellään menusuunnittelulle taustaa luovia tekijöitä; majoitus- ja ravitsemistoimintaa Suomessa, ruokakulttuuriperinteitä sekä kestävää kehitystä ruokatuotannon kannalta, jonka tärkeitä osia ovat muun muassa lähi- ja luomuruoka. Alussa esitellään myös tarkemmin Metsäkartanon toimintaa, nykyisiä palveluita sekä yrityksen ympäristöarvoja. Teoreettisen viitekehyksen keskeisen osa-alueen muodostavat ruokatuotantoprosessin ja tuotekehitystoiminnan kokonaisuuksien sekä ruokalistasuunnittelussa huomioon otettavien asioiden esittely. Työssä huomioidaan myös uuden palvelumuodon tuomat muutokset aiempaan toimintaan verrattuna, käsittelemällä lautastarjoilun järjestämistä, kattamista ja menukorttien kirjoittamista.

Opinnäytetyön käytännön osuuden muodostaa uusien ruokapalvelutuotteiden tuotekehitystyö. Suunnittelutyön tuloksena syntyneet kolmen ruokalajin menut keväälle ja syksyille testattiin ja valokuvattiin yrityksen keittiötiloissa. Valmiille annoksille tehtiin annoskortit, joissa huomioitiin reseptien perustiedot ja työohjeet sekä annoksien laskennalliset tiedot. Annoskortteja käytettiin lisäksi pohjana menupakettien hinnoittelulle. Menuille suunniteltiin lisäksi vuodenaikaan sopivat kattaukset ja tarjoilusuunnitelma, jossa huomioidaan yrityksen resurssit. Molemmille menuille luotiin myös menukortit, joissa ruoka-annosten sisältämät komponentit on purettu houkuttelevaan ja kielipilllisesti oikeaan muotoon. Tuotekehitystyön toteuttamisen vaiheita ja saavutettuja tuloksia esitellään luvussa viisi.

2 MATKAILU- JA RAVITSEMISALA SUOMESSA

Nykyään matkailu- ja ravitsemisalalle ovat tyypillisiä hyvin erilaiset toiminta-ajatukset ja liikeideat. Viime vuosien aikana ravintoloissa on palattu suosimaan kotimaisuutta ja ruoan omia, aitoja makuja. Ympäristöarvot vaikuttavat tänä päivänä merkittävästi ravintoloihin ja myös asiakkaat arvostavat lähi- ja luomuruokaa.

2.1 Alan toiminnan kehittyminen

Suomessa hotelli- ja ravintolakulttuuri alkoi kehittyä 1800-luvun alussa silloisessa pääkaupungissa Turussa, jossa sijaitsi ensimmäinen ravintolamainen rakennus Seppelin Sali. Pääkaupungin oikeuksien siirryttyä Helsingille vuonna 1812, siirtyi vähitellen myös ravintolatoiminnan painopiste. Ravintolakulttuurin kehitys oli Helsingissä varsin nopeaa, koska asiakkaita riitti rahakkaista virkamiehistä venäläisiin turisteihin. Kaupunkien ulkopuolella majatalot ja kestikievarit olivat ainoita majoitus- ja ravitsemisliikkeitä aina 1800-luvun loppuun saakka, jolloin rautateiden rakentamisen myötä itsenäisiä asemaravintoloita alkoi ilmestyä myös maaseudulle. 1900-luvun sota-aikoina Suomessa elettiin poikkeuksellisia ja säädeltyjä aikoja. Ravintoloiden aukioloaikoja rajoitettiin, elintarvikkeet olivat säännösteltyjä ja niiden saannissa oli suuria vaikeuksia. Pula-aikana ravintoloissa tarjottiin runsaasti etenkin riistaa, perunoita ja juureksia, koska ulkomaisista raaka-aineista oli pulaa. (Viitasaari 2006, 30–34; Lehtinen, Peltonen & Taurén 2011, 13–16.)

Ravintolakulttuuri ruokineen rakentui Suomessa, kuten muuallakin Euroopassa, ranskalaisen ravintolakulttuurin pohjille. Suomalaisuusaatteen innoittamana alkuaan ranskalainen nimitys *restaurant* korvattiin kuitenkin ravintolalla. Klassisen ranskalaisen keittiön vaikutteet näkyivät Suomessa vahvasti aina 1980-luvulle asti, jolloin se sai väistyä Paul Bocusen uuden ranskalaisen keittiön edestä. Uuden keittiön tärkeimpinä eroina vanhaan nähden olivat keveys, ruokalajien valmistaminen yksinkertaisemmin ja nopeammin sekä kasvien käytön lisääminen. Bocuse korosti myös jokaisen maan oman ruokakulttuurin tärkeyttä. Myös Suomessa aloitettiin jo vuonna 1981 projekti, jossa korostettiin ruokakulttuurin kotimaisuutta. 1990-luvulla suomalaisten raaka-aineiden arvostus lisääntyi ja tarjolla oli paljon suomalaisia raaka-aineita, kuten lihaa, kalaa, marjoja, sieniä ja vihanneksia. Toisaalta Suomen liittyttyä EU:n jäseneksi vuonna 1995 ja elintarvikkeiden tuonnin vapauduttua, oli ravintoloilla käytettävänä

monipuolisesti raaka-aineita ympäri maailman. 2000-luvulla ruoanvalmistuksen taustalla alkoi vaikuttaa *natural cuisine* eli ajatus ruoan omien aitojen makujen maistumisesta ruoassa, mikä on myötävaikuttanut myös kotimaisten raaka-aineiden ja lähiruoan suosimiseen. (Viitasaari 2006, 31–44.)

Nykyään tyypillistä ravitsemistoiminnan toimialalle ovat hyvin erilaiset liikeideat, kuten gastronomisesti erikoistuneet ruokaravintolat, etniset ravintolat, keskiolutupit, kahvilat, pizzeriat, hampurilaispaikat ja viihderavintolat. Lisäksi toisen kokonaisuuden muodostavat henkilöstöravintolat ja ateriapalvelut. Tilastollisesti ravitsemistoimintaa käsitellään useimmiten majoitustoiminnan kanssa yhdessä ja se yhdistetään yleisesti matkailupalveluun kuuluvaksi osatekijäksi. (Harju-Autti 2007, 9.) Uusimman Horeca-rekisterin mukaan Suomessa toimii 22 642 ammattikeittiötä (taulukko 1). Vuonna 2011 kodin ulkopuolella valmistettiin 889 miljoonaa ateriala, kasvua vuoteen 2009 verrattuna oli 4,6 %. Voimakkaimmin kasvoi kahviloissa syötyjen annosten määrä. Kahvilat toimialana sisältävät varsinaisten kahviloiden lisäksi hampurilais-, kebab-paikat tai pizzeriat sekä pito- ja ateriapalvelut. (Taloustutkimus 2012.)

TAULUKKO 1. Keittiöiden lukumäärät ja annosmäärät toimialoittain vuonna 2011 (Taloustutkimus 2012)

	Lkm	Annokset (milj.)
Ravintolat, kahvilat, baarit, hotellit jne.	11 930	398
Henkilöstöravintolat	1 550	72
Julkiset keittiöt	9 162	419
Yhteensä	22 642	889

2.2 Suomalainen ruokakulttuuri

Suomalaisen ruokakulttuurin muotoutumiseen on vaikuttanut keskeisesti maan maantieteellinen sijainti pohjoisessa. Lyhyt kasvukausi on rajoittanut viljeltävien kasvien määrää, mutta toisaalta jalostamalla on saatu myös viileään ja valoisaan kesään soveltuvia lajikkeita. Suomalaiseen ruokakulttuuriin kuuluvat Pohjolalle tyypilliset metsämarjat, sienet ja riistakanta. (Ruokatieto ry 2009.) Toinen merkittävä tekijä on ollut jo keskiajalta peräisin oleva Suomen jako läntiseen germaaniseen ja itäiseen slaavilaisvaikutteiseen ruokakulttuuriin. Länsi-Suomessa talot lämmitettiin takalla ja ruoat kypsennettiin avotulella keittämällä. Länsisuomalainen arkileipä oli kovaa hapanleiv-

pää ja sitä leivottiin erillisessä pakarissa vain kaksi kertaa vuodessa suuret määrät. Itä-Suomessa käytettiin uunia sekä talojen lämmittämiseen että monenlaisten ruokien, kuten laatikoiden, patojen, piirakoiden, kukkojen ja leipien, valmistamiseen. (Lehto & Patala 2007, 18.)

Alueelliset erot ovat näkyneet myös makumielityksissä. Idässä suosittiin slaavilaisesta perinteestä tuttuja happamia makuja, kuten happamia limppuja ja hapanrokkaa. Läntisiä hapanmakeita ruokia olivat mämmi ja Ruotsista omaksutut hapanimelät leivät. Idästä ja lännestä saapuneet vaikutteet ovat osin ajan saatossa sekoittuneet, mutta edelleen niitä on havaittavissa myös nykypäivänä. Yhteys länteen näkyy muun muassa kalojen suolaamisena, oluen valmistuksen tekniikoissa ja perinteisessä suomalaisessa joulupöydässä, joka muistuttaa läntistä keskiaikaista pitopöytää. Ruotsin kanssa yhteisiä ruokalajeja ovat hernekeitto, pannukakku, lihapullat ja laskiaispullat. Idästä tulleet vaikutteet, kuten koko perinteinen pääsiäistarjoilu, karjalanpaisti ja -piirakat sekä sienet, erottavat Suomen ruokakulttuurin muista Pohjoismaista. (Ruokatieto ry 2009; 2011a.)

Pitkät välimatkat maan eri osien välillä ovat lisänneet ruokakulttuurin alueellista erilaisuutta. Aiemmin mainitun idän ja lännen ruokakulttuurien lisäksi Suomessa on myös lukuisia paikallisia tapoja valmistaa ja nauttia ruokaa. (Ruokatieto ry 2009.) Pojanluoman (2003, 9) mukaan Suomi on perinteisesti jaettu yhdeksään maakuntaan: Varsinais-Suomeen, Satakuntaan, Uuteenmaahan, Hämeeseen, Savoan, Pohjanmaahan, Karjalaan, Lappiin ja Ahvenanmaahan.

Voimakas muuttoliike, kauppojen monipuolistunut palvelu, helppo liikkuminen ja vaihtuvan tiedonkulku ovat vaikuttaneet siihen, että nykyään monia alkujaan paikallisia ruokia, kuten karjalanpiirakoita ja pohjalaista leipäjuustoa, myydään kaikkialla. Lisäksi globalisaation myötä erilaiset maailman trendit, uudet raaka-aineet, maut ja valmistustavat leviävät entistä nopeammin suomalaisten ruokapöytiin. Vaikka vahvat alueelliset erot ovat aikojen saatossa maakuntienkin osalta tasoittuneet, on niillä jokaisella yhä omaa erilaista ruokaperinteensä, mikä näkyy etenkin juhlien ja sesonkien aikana ja leipäkulttuurissa. (Pojanluoma 2003, 9-10; Ruokatieto ry 2009.)

2.3 Savolainen ruokaperinne

Kuten itäisessä ruokaperinteessä yleensäkin, myös Savossa on ateriat tyypillisesti valmistettu uunissa kypsentämällä tai liedellä pitkään hauduttamalla. Savolaisen ruokakulttuurin keskeisiä elementtejä ovat leipä ja kala monissa muodoissa. Alueelle tyypillistä on aina ollut myös runsas rukiin käyttö. Ruisleipä ja erilaiset rieskat ovat kuuluneet pitopöytien tarjoiluun yhtä hyvin kuin arkiruuan lisäkkeiksi. (Pojanluoma 2003, 203–204; Ruokatieto ry 2011a.) Perimätiedon mukaan savolaisessa ruokapöydässä oli entiseen aikaan kaksi leipää päällekkäin, mikä kuvasti leivän asemaa pöydässä. Syönti aloitettiin ja lopetettiin leivällä. Savolainen perusrieska on pyöreä, pullea ja hiukan hapan nosterieska, joka tehdään hapattamalla piimään. Toinen tyypillinen savolaisrieska on edellistä litteämpi nyrkkirieska, joka leivotaan ohrajauhoista soodalla kohottamalla. Muita savolaisrieskoja ovat ryynirieska, röpö- eli rasvarieska ja tattaririeska. (Pojanluoma 2003, 203–204; Ollikainen, Määttä & Hämäläinen 2009, 108–113.)

Savo on järvaluetta ja siksi olennainen osa savolaista ruokakulttuuria ovat lähivesien kalat. Etenkin muikku on aina kuulunut sekä savolaiseen arkeen että juhlaan. (Pojanluoma 2003, 204.) Perinteisiä kalaruokia ovat tönkkösuolatut muikut, suolakala sekä vähemmän suolainen graavikala ja savustetut kalaruoat. Arkisin suolakalana käytettiin etenkin särkeä. Talvea varten kalaa säilöttiin kuivaamalla. (Ollikainen ym. 2009, 34.)

Kukko on savolaisen keittiön maineikkain, vuosisatoja tunnettu ruokalaji, joista tunnetuin on muikkukukko. Kukkoja on leivottu monesta muustakin kuin kalasta, täytteinä on käytetty naudan- ja lampaanlihaa, lanttua, naurista, perunoita, kaalia, sianlihaa, keuhkoja, utareita, oravaa, ohra- ja riisiryinejä, silakan- ja sillinpäitä. Mustikoista valmistetaan herkullinen jälkiruoka räntänä eli mustikkakukko. (Ollikainen ym. 2009, 99; Pojanluoma 2003, 204.) Kalakukko on saanut aidon perinteisen tuotteen (APT) merkinnän eli sitä voidaan valmistaa eri paikoissa EU:n alueella, mutta se on valmistettava perinteistä, rekisteröityä valmistusmenetelmää noudattaen. (Ruokatieto ry 2011b.)

Savolaisen ruokakulttuuriin kuuluu ruoan arvostaminen, mitään ei pidä heittää hukkaan. Perinneresepteistä löytyy lukuisia ohjeita siitä, mitä kaikkea ruoantähteistä voi tehdä. Ruoantähteet on hyödynnetty kuivia leivänpätkiä myöten, tekemällä esimerkiksi leipäressua tai pappilan hätävaraa. Savolaisissa ruokalajien nimissä on

usein hyödynnetty vivahteikasta alueen murretta, kuten rättänässä, röpörieskassa ja tirripaistissa. (Särkkä-Tirkkonen 2009, 8.)

Ruokatieto ry:n (2011a) mukaan tunnetuimpia pohjoissavolaisia elintarvikkeita ovat juustot sekä kala-, liha-, ja kasvistuotteet sekä marjamehut. Myös maito, liha ja marjat ovat edelleen maakunnan vahvoja raaka-aineita. Mansikantuotantoa on erityisesti Suonenjoen seudulla, jossa mansikkaa on viljelty jo yli 70 vuoden ajan. Alueen lihanjalostuksessa on naudan, sian ja lampaan lisäksi tuotettu ja jalostettu myös erikoisuuksia, kuten hanhia, emuja, strutseja ja biisoneita. Sekä Pohjois- että Etelä-Savon alueilla luomu- ja lähialuetuotanto on lisääntynyt voimakkaasti.

2.4 Kestävä kehitys

Kestävän kehityksen käsite on otettu kansainvälisesti käyttöön 1980-luvun lopussa, jolloin julkaistun YK:n komission määritelmän mukaan kestävä kehitys tarkoittaa ”kehitystä, joka täyttää nykyisten sukupolvien tarpeet vaarantamatta kuitenkaan tulevien sukupolvien mahdollisuutta tyydyttää omat tarpeensa”. Kestävä kehitys voidaan jakaa kolmeen ulottuvuuteen: ekologiseen, taloudelliseen ja sosiaaliseen kestävyys. Olennaista on jokaisen osa-alueen tasapainoinen kehittäminen, sillä yhden huomiomatta jättäminen vaikuttaa edelleen kestävä kehityksen toteutumisen mahdollisuuksiin myös muiden ulottuvuuksien osalta. Ekologinen kestävyys liittyy luontopääomaan, mikä tarkoittaa luonnon monimuotoisuuden turvaamista ja kehittymistä siten, että ympäristö säilyy mahdollisimman hyvänä myös tuleville sukupolville. Taloudellinen kestävyys on sisällöltään ja laadultaan tasapainoista ja pitkällä tähtäimellä kannattavaa toimintaa, joka ei perustu velkaantumiseen tai varantojen hävittämiseen. Kestävä talous ottaa huomioon ympäristön ja sosiaaliset näkökohdat. Sosiaalinen kestävyys liittyy ihmisten hyvinvointiin ja siihen, että yhteiskunnat ovat oikeudenmukaisia, turvallisia ja hyviä elinympäristöjä. Sosiaaliseen kestäväan kehitykseen kuuluva kulttuurinen kestävyys tarkoittaa paikallisten kulttuurien mahdollisuutta kehittyä omilla ehdoillaan sekä kulttuurisen moninaisuuden ja erilaisuuden kunnioittamista. (Rohweder 2004,15–16; Ympäristöhallinto 2012.) Määttälän (2010, 344) mukaan ravitsemisalalla kestävä kehitys on ollut maailmanlaajuisesti yksi viime vuosien merkittävimpiä toiminnan kehittämiskohteita.

Ammattikeittiöt voivat omilla valinnoillaan vaikuttaa sekä ruoan alkutuotannon ja jalostuksen että ruoanvalmistamisen ja siihen liittyvien toimien ympäristövaikutuksiin. EkoCentrian (2012, 7) mukaan ruokapalveluiden ympäristövaikutuksista arviolta kaksi kolmasosaa syntyy jo ruoan raaka-ainetuotannossa, mihin ammattikeittiöt voivat parhaiten vaikuttaa ympäristövastuullisten raaka-ainevalintojen kautta. Omien keittiöprosessien aiheuttamiin ympäristövaikutuksiin voidaan vaikuttaa vähentämällä energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä vähentämällä ruoan hävikkiä varastoinnissa, valmistuksessa, tarjoilussa ja lautasella. Kuvio yksi havainnollistaa ruokapalveluiden eri vaiheissa syntyviä ympäristövaikutuksia.



KUVIO 1. Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset (Elonheimo 2010)

Ympäristövastuullisen ruokailun suunnittelussa pyritään vähentämään aterioiden ympäristövaikutuksia ruokailusta ja reseptejä muokkaamalla, työohjeita ja työmenetelmiä parantamalla sekä ruokahävikin määrää pienentämällä. Ympäristövastuullisuuteen voidaan vaikuttaa myös tarjoilun ja asiakasviestinnän keinoin, kuten kertomalla ruoan alkuperästä sekä järjestämällä toimiva kierrätyspiste. (EkoCentria 2012, 19.)

Rissasen (2010, 8–19) mukaan kestävässä ruokailusuunnittelussa hyväksytään ruokatarjonnan luonnollinen kausivaihtelu. Kaikkia raaka-aineita ei ole tarjolla vuoden jokaisena päivänä, vaan ruokalajien tarjonta suunnitellaan raaka-aineiden sesonkeja

noudattaen. Ruokapalvelut voivat tarjonnallaan ja viestinnällään korostaa aitoa vuoden kierron mukaista kausiruokaa ja vahvistaa asiakkaiden ymmärrystä ruoan tuotannon ja luonnonolosuhteiden välisestä riippuvuudesta. Kestävän ruokalistan suunnittelussa

- käytetään kauden mukaisia raaka-aineita
- suositaan lyhyen toimitusketjun ruoka-aineita
- lisätään lähellä tuotettujen kasvien käyttöä
- lisätään kotimaisen viljan käyttöä (muun muassa ohra, ruis, kaura, speltti)
- suositaan luomuraaka-aineita edes osittain, etenkin lihan kohdalla
- suositaan lähellä pyyntialuetta käsiteltyjä kotimaisia järvikaloja
- suositaan helposti säilyviä ruoka-aineita
- suunnitellaan ruokalistakierto siten, että raaka-aineita on mahdollista hyödyntää seuraavilla aterioilla
- suositaan tuttuja raaka-aineita ja edistetään paikallista ruokakulttuuria.

Hiilijalanjäljellä (CO₂-ekv/kg) tarkoitetaan jonkin tuotteen tai toiminnan koko tuotantoketjun aikana synnyttämää ilmastokuormaa eli kasvihuonekaasuja. Ruokatuotteista suurin hiilijalanjälki on eläinkunnan tuotteilla. Naudanlihan hiilijalanjälki on noin kolminkertainen broilerin- ja sianlihaan verrattuna. Lähtökohtaisesti kasvien hiilijalanjälki on selvästi pienempi, mutta esimerkiksi riisillä ja Pohjolan kasvihuonetuotteilla se on suhteellisen suuri. (Katajajuuri 2008, 7; EkoCentria 2012, 14.)

MaRa ry:n (2010, 17) mukaan matkailu- ja ravitsemisalan yritykset huomioivat sosiaalisen vastuunsa esimerkiksi tekemällä usein paljon yhteistyötä lähialueensa kehittämiseksi ja elinkelpoisuuden säilyttämiseksi. Tärkeä osa vastuullisuutta ovat myös erilaiset yritysten vapaaehtoiset toimet, kampanjat ja hyväntekeväisyystyö esimerkiksi energiansäästön, lasten makutottumusten tai pöytätapojen kehittämisen puolesta.

2.4.1 Lähi- ja luomuruoka

Lähiuokatyöryhmän vuonna 2000 tekemän määritelmän mukaan ”lähiuoka on ruoantuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia ja näin edistää aluetaloutta ja työllisyyttä”. Lähiuokaalle ei ole ollut yksiselitteistä rajausta: tiheään asutuilla alueilla maantieteellinen alue voi olla pienempi, kun taas pitkien välimatkojen alueilla, lähiuokaan määritelmä saattaa olla väljempi. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 6-7.) Tähän ristiriitaan on haettu ratkaisua uudessa Maa- ja metsätalousministeriön tilaamassa lähiuokaselvityksessä. Uudeksi lähiuokaan määritelmäksi ehdotetaan ”lähiuoka on paikallisruokaa”. Lisäksi aiempaa määritelmää oman alueen

talouden ja työllisyyden edistämisestä täydennetään myös kulttuurilla. (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 25.) Vääntisen & Korpi-Vartiaisen (2010, 9) mukaan lähiruuan englanninkielinen termi *local food* kääntyykin sanatarkasti paikallisruoaksi.

Lähiuokatuotteilla ei ole omaa virallista merkkiä. Lähiuokaselvityksen mukaan uusia kansallisia merkkejä ei tarvita, vaan lähiruuan tärkeimmät merkinnät ovat tuottajan nimi ja paikkakunta. Lisäksi huolehditaan jo tunnettujen merkkien hyödyntämisestä. Maakuntien parhaat -laatu-merkin käyttöoikeutta voivat hakea pienyritykset, jotka ovat joko elintarvikeyrityksiä, käsi- ja taideteollisuusyrityksiä tai maaseutumatkailu- ja palveluyrityksiä (kuva 1). Hyvää Suomesta -alkuperämerkki kertoo tuotteen suomalaisesta alkuperästä. (Kurunmäki ym. 2012, 26.)



KUVA 1. Maakuntien parhaat -laatu-merkki (ProAgria Keskusten Liitto 2011)

Hyvää Suomesta -merkin visuaalinen ilme uudistui vuoden 2012 alussa. Joutsenlogon lisäksi merkeissä käytetään nyt myös tunnusta "ruokaa omasta maasta" (kuva 2). (Ruokatieto ry 2012.)



KUVA 2. Hyvää Suomesta -merkki (Ruokatieto ry 2012)

Ammattikeittiöissä lähiruokatuotteiden, niin kuin muidenkin tuotteiden, hankintaan vaikuttavat raaka-aineiden hinta, saatavuus, toimitusvarmuus, tasalaatuisuus sekä soveltuvuus keittiön liikeideaan. Toimintavarma lähiruuan tuottaja voi vähentää varastoinnin tarvetta keittiössä. Lähellä tuotetun raaka-aineen laatu on myös sekä ravitse-

muksellisesti että aistinvaraisesti parempi kuin pitkien matkojen päästä kuljetetun raaka-aineen. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 32.) Lähiruoka tuo lisäarvoa myös ravintolan asiakkaalle, sillä kuluttajat arvostavat lähiruokatuotteessa ennen kaikkea sen tuoreutta, kotimaisuutta ja korkeaa laatua (Mäkipeska & Sihvosen 2010, 45).

Lähiruoan käyttämisellä voidaan monin tavoin tukea kestävän kehityksen ekologista ulottuvuutta, koska

- kuljetusmatkat ovat lyhyitä, mikä vähentää fossiilisten polttoaineiden käyttöä
- pakkausmateriaaleja tarvitaan vähemmän
- tuotanto on usein pienimuotoista ja siinä voidaan käyttää paikallisia, uusiutuvia energianlähteitä
- käyttämällä seudun omia elintarvikkeita voidaan haitallisia päästöjä ilmakehään vähentää jopa 80 %
- luonnonvarojen paikallinen kierrätys onnistuu
- lisäaineiden tarve vähenee ja ruoka on tuoretta
- kriisiaikojen omavaraisuus ja kotimainen tuotanto säilyvät. (MTK 2011; Kuluttajavirasto 2010.)

Lähiruoan käyttämisellä on vaikutusta myös taloudelliseen kestävyYTEEN, koska tällöin tuetaan ja työllistetään paikallisia elinkeinoja sekä parannetaan toiminnan kannattavuutta turhien välikäsien jäädessä pois. Lisäksi rahavirtojen pysyessä alueella maaseudun elinvoimaisuus kasvaa ja muuttoliike pienenee. Lähiruoan sosiaalisen ulottuvuuden vaikutukset puolestaan näkyvät paikallisen ja perinteisen ruokakulttuurin säilyttämisessä. (MTK 2011; Kuluttajavirasto 2010.)

Lähiruoka voi usein mennä käsitteenä sekaisin luomun eli luonnonmukaisesti tuotetun ruoan kanssa. Molempia yhdistävätkin samantyylliset periaatteet, kuten pyrkimys kestävän kehityksen edistämiseen. Lähiruoalla ei kuitenkaan ole yksiselitteistä lakiin perustuvaa määritelmää, joka velvoittaisi tuottamaan säädellyn tavan mukaisesti ja ilman esimerkiksi keinotekoisia lannoitteita ja torjunta-aineita. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2010, 9.) Lähiruoasta poiketen, luomun tuotantoa säätelevät Euroopan yhteisöjen neuvoston asetukset, jotka määrittelevät vähimmäisvaatimukset koko EU:n alueella luonnonmukaisesti tuotettuina markkinoitaville maataloustuotteille ja elintarvikkeille. Asetukset määrittelevät mikä on luomua, miten luomupeltoja viljellään, eläimiä kasvatetaan ja elintarvikkeita tuotetaan. Lisäksi ne säätelevät miten sääntöjä valvotaan ja miten luomutuotteet tulee merkitä. (EkoCentria 2010a, 12.) Luomutuotannon perusajatuksena on ekologisesti kestävä ja mahdollisimman luonnonmukainen elintarvikejärjestelmä eli tuotannossa hyödynnetään luonnon omia menetelmiä. Viljelyssä ei esimerkiksi käytetä teollisia väkilannoitteita tai kemiallisia torjunta-aineita.

Kotieläintuotannossa periaatteena on, että eläimet voivat elää mahdollisimman hyvin lajilleen tyypillisellä tavalla. (Simonen & Takanen 2008, 12.)

Luomutuotteilla on useampia pakollisia ja vapaaehtoisia merkintätapoja (kuva 3). Lehtimerkki on EU:n uusi luomutuotteiden pakollinen merkki, joka kertoo, että elintarvike on EU:n luomusäädösten mukainen. EU:n merkin rinnalla saa käyttää lisänä myös kansallisia luomumerkkejä, kuten suomalaista vapaaehtoista Aurinkomerkkiä. Luomutuotteiden käytöstä on aina ilmoitettava täsmällisesti, eikä kuluttajaa saa johdattaa harhaan. (EkoCentria 2010a, 16–18; katso myös Luomu.fi 2011.) Lehtinen ym. (2011, 158) suosittelevat käyttämään Aurinkomerkin ohessa myös alkuperämerkintää, sillä vaikka merkki on suomalainen, ei tuotteessa käytettyjen raaka-aineiden tarvitse välttämättä olla Suomessa valmistettuja. Toinen vapaaehtoinen luomumerkki on Luomuliiton hallinnoima Leppäkerttu, joka kertoo, että tuote on Luomuliiton vaatimusten mukaisesti tuotettu ja että tuotteen raaka-aineista vähintään 75 prosenttia on valmistettu Suomessa.



KUVA 3. Luomutuotteiden merkit (EkoCentria 2010a, 17)

Portaat Luomuun on vapaaehtoinen ohjelma, jonka tarkoituksena on auttaa ammattikeittäitä lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa. Ammattikeittiöille asetettujen vaatimusten ja suositusten lisäksi oleellinen osa ohjelmaa ovat portaat, joita nousemalla keittiöt vähitellen lisäävät luomutuotteiden käyttöä. Portaat esiintyvät myös käytössä olevasta ohjelmasta kertovassa logossa (EkoCentria 2010b, katso kuva 4 sivu 19.) Metsäkartano on mukana Portaat luomuun -ohjelmassa. Tällä hetkellä keittiö on ohjelman toisella portaalla, mutta tulee todennäköisesti nousemaan piakkoin neljännelle portaalle, kun ohjelmaa päivitetään (Rossinen 24.2.2012). EkoCentrian (2010b) mukaan neljännen portaatan vaatimuksena on, että keittiössä käytetään vähintään kahdeksaa merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomuna ja lisäksi muita luomutuotteita käytetään mahdollisuuksien mukaan.



KUVA 4. Portaats luomuun -logo (EkoCentria 2010b)

2.4.2 Lähiruoan ja luomun tulevaisuuden näkymiä

Valtioneuvoston (2011, 51–52) mukaan ”Hallitus toteuttaa luomualan ja lähiruoan kehittämisohjelman, jonka avulla tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään kysyntää vastaavaksi, kehitetään luomuruokaketjua ja nostetaan lähiruoan jalostusastetta. Luomu- ja lähiruoan osuuden kääntäminen vahvaan nousuun otetaan Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi”.

Elintarvikealan asiantuntija Minna Kantén arvioi vuonna 2011 lähiruoan osuuden olevan noin kahdeksan prosenttia päivittäistavarakaupan elintarvikemyynnistä, jolloin se vastaisi jopa 960 miljoonan euron myyntimäärää vuodessa (Jurvelin 2011). Sitran julkaiseman lähiruoan liiketoimintaympäristön ja markkinoiden selvityksen mukaan lähiruokatuotteiden markkinat ja kulutus kasvaisivat, sillä asenteet ovat nyt lähiruoalle hyvin myönteisiä. Kuluttajat ovat tietoisempia ekologisuudesta ja ympäristön tilasta ja lähiruokaan liitetään usein mielikuvat puhtaammasta ja reilummasta tuotannosta sekä laadusta. Kasvavaan kulutukseen vaikuttavat myös yhä korkeampi koulutus- ja tulotaso sekä terveystietoisuus. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 75.)

Lähiruokamarkkinoiden kehittymisen perusedellytyksiä ovat kustannustehokkaat logistiset ketjut. Suomen maatilat ovat edelleen pääosin pieniä ja potentiaalia olisi toimitusten yhdistämiselle ja yhteiselle jakeluketjulle, josta saataisiin vähennettyä välikäsiä. Yksi mahdollisuus kustannustehokkaan ketjun aikaan saamiseen on lähiruoan tukkutoiminnan järjestäminen tai sen integroiminen olemassa olevien tukkuliikkeiden toimintaan. Lähiruokatukku mahdollistaisi riittävän volyymin ja kustannustehokkaan jakelun myyntipisteisiin. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 75.) Markkinoiden uudenlaisia liiketoimintakonsepteja edustavat esimerkiksi Suomen Aitokauppa ja Suomen Luomutukku, jotka pyrkivät ratkaisemaan logistiikkaan ja jakelujärjestelmiin liittyviä haas-

teita. Suomen Aitokaupan tavoitteena on rakentaa helposti lähestyttävä lähiruokaan erikoistunut ruokakauppaketju. Suomen Luomutukku puolestaan on palveluoperaattori, joka tarjoaa ammattikeittiöille luomuruoan ostamista ja käyttämistä helpottavia palveluja. (Jurvelin 2011.)

Taloustutkimus Oy:n vuosittain tekemän, loppuvuodesta 2011 valmistuneen Suurkeittiotutkimuksen mukaan luomutuotteiden käyttö on muuttunut ammattikeittiöissä säännöllisemmäksi. Yleisintä luomun käyttö on edelleen ravintoloissa, joista 28 prosenttia ilmoittaa käyttävänsä luomua päivittäin, kasvua edelliseen vuoteen verrattuna oli 11 prosenttia. Julkisen sektorin keittiöissä luomuraaka-aineiden päivittäinen käyttö on pysynyt edellisvuoteen verrattuna ennallaan 11,5 prosentissa. Käytetyimpiä luomutuoteryhmiä olivat kasvikset, viljatuotteet sekä hedelmät ja marjat. Yleisimmin keittiot aikoivat lisätä luomukasvisten käyttöä ja yksityisistä ravintoloista jopa 32 prosenttia aikoo lisätä myös luomulihan ja -lihavalmisteen käyttöä. Vain kolmannes ammattikeittiöistä ei käytä luomuraaka-aineita lainkaan, kun edeltäneessä tutkimuksessa niiden osuus oli vielä 50 prosenttia. (Turun Sanomat 2012.)

Luomutuotteista parhaiten on saatavilla erilaisia myllytuotteita, maitotuotteita, kananmunia sekä kasviksista perunaa ja porkkanaa. Maitotuotteiden kohdalla ongelmana on ammattikeittiöille suunnattujen suurempien suurkeittiöpakkausten puuttuminen toistaiseksi markkinoilta. Kotimaisten luomukasvisten saatavuus voi edelleen vaihdella satokausittain säämuutoksista johtuen. (EkoCentria 2010a, 14–20.) Luonnonvaraiset tuotteet eivät ole automaattisesti luomua. Keruutuotteet, kuten metsämarjat, sienet ja yrtit ovat luomua vain silloin, kun ne on kerätty hyväksytyiltä ja valvotuilta keruualueilta. Myöskään luonnonvaraisten eläinten metsästyksestä ja kalastuksesta saatavia tuotteita ei katsota luonnonmukaiseksi tuotannoksi. (Evira 2010.)

3 METSÄKARTANO

Metsäkartano tarjoaa luonnonläheisyydessä erilaisia matkailu- ja ravitsemisalan palveluja. Yksi merkittävä Metsäkartanon toimintaa ohjaava arvo on ympäristön huomiointi. Ympäristöarvot nousevat esille niin energian käytössä, ravintolan raaka-ainevalinnoissa, alueen aktiviteeteissa, arkkitehtuurissa kuin yrityksen tarjoamassa ympäristökasvatuksessa ja asiakkaitten osallistuttamisessa.

3.1 Toiminta-ajatus

Metsäkartano on vuonna 1982 perustettu loma-, kurssi-, kokous- ja retkeilykeskus Rautavaaralla, Pohjois-Savossa. Etäisyyttä Rautavaaraan kirkonkylän keskusta on 24 kilometriä ja Kuopioon 127 kilometriä. Metsäkartanon omistaja on Rautavaaran kurssi- ja leirikeskussäätiö. Keskus sijaitsee Tiilikjärven kansallispuiston ja Natura-alueiden läheisyydessä, mikä luo hyvät edellytykset luontomatkailulle (kuva 5). Metsäkartanon vetovoimatekijöitä ovat luonnonrauha, ainutlaatuinen ympäristö sekä monipuoliset toimintamahdollisuudet. (Metsäkartano 2010; Metsäkartano 2011a.)



KUVA 5. Metsäkartanon maisema (Suomen Leirintäalueyhdistys ry 2012)

Metsäkartano on yksi kymmenestä suomalaisesta opetusministeriön hyväksymästä ja tukemasta nuorisokeskuksesta, joiden toiminnasta säädetään nuorisolaissa (72/2006) ja -asetuksessa. Nuorisokeskuksena Metsäkartanon tärkein tehtävä on

tarjota korkeatasoisia palveluita nuorille ja nuorten parissa työskenteleville. Toiminnan muotoja ovat esimerkiksi leirikoulut, rippikoululeirit, nuorten harrasteleirit, kansainväliset nuorisotapahtumat, nuoriso- ja perhekotien sekä päiväkotien retket sekä erilaisten nuorisojärjestöjen omat tapahtumat. Kaikista kävijöistä nuorisoryhmien osuus on noin 70 %. Erilaisten nuorisoryhmien lisäksi Metsäkartanon asiakkaita ovat myös yritykset ja yhteisöt, perheet ja luontomatkailijat sekä perhejuhlien järjestäjät. Palveluihin kuuluvat erilaiset ohjelma-, majoitus- ja ravitsemuspalvelut sekä vapaa-ajanvälinevuokraus. (Metsäkartano 2010; Metsäkartano 2011a.)

Metsäkartano noudattaa ympäristöä säästävän matkailun periaatteita. Omassa toiminnassa suositaan paikallisia tuotteita ja palveluja sekä lähi- ja luomuruokaa. Sähköstä 100 prosenttia saadaan uusiutuvista energianlähteistä, tuulesta, vedestä ja biomassasta, ja lämmitykseen käytetään puuhaketta. Jätteet lajitellaan, kierrätetään ja biojäte kompostoidaan, lisäksi Metsäkartanolla on oma biologis-kemiallinen jätevedenpuhdistamo. Käytössä on myös erilaisia ekologisia teknisiä ratkaisuja, kuten energiansäästölamput, veden virtauksen rajoittimet ja ilmanvaihdon lämmön talteenotto. Ympäristöasenteisiin vaikutetaan asiakkaiden tiedottamisella ja henkilöstön koulutuksella. Metsäkartano on ensimmäisenä majoitusliikkeenä Suomessa saanut eurooppalaisen EU-kukka -ympäristömerkinnän, joka näkyy kuvassa kuusi. (Metsäkartano 2010.)



KUVA 6. EU-kukkamerkki (Ympäristömerkintä 2012)

Ympäristömerkinnän (2012) mukaan EU-ympäristömerkki voidaan myöntää tuotteelle, joka täyttää sille asetetut kriteerit. Arvioitavia ympäristönäkökohtia ovat koko elinkaaren ajalta muun muassa energiankulutus, vesien ja ilman pilaantuminen, jätteen syntyminen, kestävä metsätalous sekä melu ja maaperän pilaantuminen. Vahvistettuja kriteereitä on 26 eri tuoteryhmälle, majoituspalveluista käsitiskiaiineisiin.

3.2 Metsäkartanon palvelut

Metsäkartanon ravintolan keittiön toiminta perustuu täysin omaan tuotantoon, sillä valmيسةineksiä ei käytetä. Keittiössä tehdään myös lähes kaikki kahviossa tarjottavat leivonnaiset. Raaka-ainehankinnoissa suositaan lähialueella tuotettuja luonnollisia raaka-aineita. Suurimpia tukkutoimittajia ovat Wihuri Oy sekä Olvi, mutta raaka-aineita kuten leipää, juureksia, lihaa, sienä ja marjoja hankitaan paljon myös suoraan paikallisilta toimittajilta. Metsäkartano on mukana vapaaehtoisessa ammattikeittiöiden Portaat Luomuun -ohjelmassa. (Metsäkartano 2010.)

Metsäkartanon A-oikeuksin varustetussa ravintolassa on 200 asiakaspaikkaa sekä 50-paikkainen järvelle päin avautuva terassi. Ravintolassa on noutopöydästä päivittäin tarjolla aamiainen, lounas, sekä päivällinen. Ryhmille järjestetään tilauksesta myös iltapalaa. Noutopöytänsä sisältävät lämpimien aterioiden lisäksi salaattipöytä, leivät ja levitteet, ruokajuomat sekä jälkiruoka ja kahvi. Tällä hetkellä ravintolassa ei ole à la carte -listaa, mutta vakioaterioita täydentävät erilaiset tilauksesta valmistettavat erikois- ja juhlamenut. (Metsäkartano 2011b.)

Juhlamenut sisältävät runsaan alkuruokavalikoiman, neljä eri vaihtoehtoa pääruoaksi sekä jälkiruokavaihtoehtot. Asiakkaalla on mahdollisuus vaikuttaa menuihin paljon myös itse, esimerkiksi yhdistelemällä mieleisiään osia eri menuista, toivomalla ruokalajeja niiden ulkopuolelta tai jättämällä jotakin kokonaan pois. Menujen hinnat vaihtelevat 28–30 euron välillä, valitusta pääruoasta riippuen. Hintaan sisältyvät ruokajuomat, leivät ja levitteet, alkoholiton tervetulomalja sekä juhlasalin vuokra astioineen ja kattauksineen. Tarjoiluun voidaan erikseen sisällyttää myös erilaisia alkoholijuomia. Juhlamenut tarjoillaan ravintolasalin noutopöydästä. (Metsäkartano 2011b.)

Metsäkartanon Savolaiset Sapuskat koostuvat nimensä mukaisesti erilaisista alueen perinteikkäistä ruokalajeista kuten neulamuikeista, tirripaistista, kalakukosta tai palvasta lihasta. Sapuska-menujen hinnat vaihtelevat 15–19 euron välillä, savolaisen pitopöydän ollessa 28 euroa/henkilö. Juhlamenujen tapaan, Savolaiset Sapuskat tarjoillaan yleensä ravintolan noutopöydästä, mutta menuja on mahdollista päästä nauttimaan myös esimerkiksi kodassa tai aidon savottakämpän tuvassa. (Metsäkartano 2011b.)

Metsäkartanon erikoisuutena on noin kilometrin päässä päärakennukselta sijaitseva turvekammi, jossa on tilaa noin 50–60 henkilölle nauttia ruokailusta nuotion äärellä

(kuva 7). Turvekammilla tarjoillaan tilauksesta erähenkisiä menuja nimiltään Järvi-kansan herkut, Loimutar, Taakopaekka, Kuusenkatveen keitto, Jahtimiehen menu ja Padan taikaa. (Metsäkartano 2011b.)



KUVA 7. Turvekammi (Metsäkartano 2011b)

Asiakkaille on mahdollista räätälöidä heille toimivin kokonaisuus yhdistämällä esimerkiksi ruokailuun ja majoitukseen erilaisia harrasteaktiviteetteja. Metsäkartano tarjoaa majoitusta kahdessa erähotellirakennuksessa, joissa on yhteensä 29 huonetta. Uusimpia majoituskohteita ovat korkeatasoisesti varustetut Marjamaan viisi lomahuonetta. Hieman kauempana päärakennuksilta omassa rauhassaan sijaitsevat Metsäpirtti, sekä aito savotta-ajan Metsäkämppä. Alueella on myös kolmen tähden leirintäalue, joka on avoinna sulan maan aikaan. (Metsäkartano 2011c.)

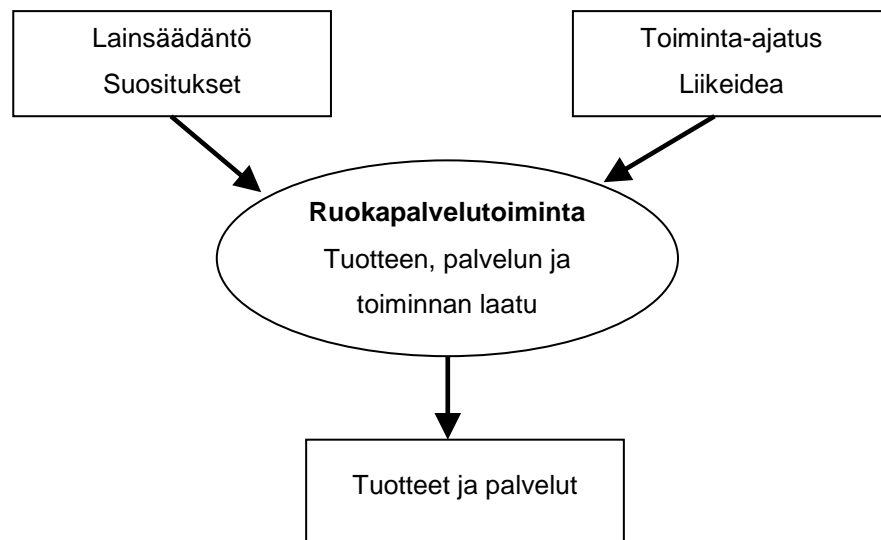
Metsäkartano tarjoaa erilaisia ohjelmalveluita ympäri vuoden sekä sisä- että ulkotiloissa, keskeisessä asemassa ovat luontoliikunta ja muu luontoon tukeutuva toiminta. Yrityksille ja yhteisöille on käytettävissä erilaisia kokous- ja ryhmätyötiloja. Toimintarakennus Savotassa ovat muun muassa liikunta- ja kuntosali sekä erilaisia harrastetiloja kuten keramiikkapaja, puutyöpaja, pimiö sekä bänditila. Savotan tiloissa järjestetään myös erilaisia näyttelyitä, konferensseja ja kappelissa myös vihkitilaisuuksia. Ulkoaktiviteeteissa on tarjolla joko itsenäistä tai ohjattua toimintaa. Talvisin ja keuhäisin on murtomaahiihtoa, talvikalastusta, lumikenkäkävelyä, hevosajeluja sekä koira- valjakkoretkiä. Kesäisin järjestetään muun muassa melonta- ja soutu- loretkiä, jousiammuntaa, maastopyöräilyä, sisäseinäkiipeilyä, suunnistusta ja frisbeegolfia. (Metsäkartano 2011a; Metsäkartano 2011c.)

4 RUOKAPALVELUTOIMINTA JA TUOTANTOPROSESSIT

Tässä luvussa käsitellään ruokapalvelujen tuottamista ja tutustutaan opinnäytetyön kannalta merkittävimpiin ruokatuotannon prosesseihin. Erityishuomiota kiinnitetään ravintoloiden tuotekehitykseen ja ruokalistasuunnitteluun. Luvun loppupuolella käsitellään myös ruokatuotteen tarjoilua ja salin puolella tapahtuvia järjestelyitä.

4.1 Ruokapalvelutoiminta ja ruokatuotantoprosessit

Ruokapalvelujen tuottamisesta voidaan käyttää nimitystä ruokapalvelutoiminta. Ruokapalvelutoiminta koostuu eri osaprosessien muodostamasta kokonaisuudesta, jonka tavoitteena on valmistaa asiakkaille laadukkaita tuotteita ja palveluita. Ruokapalvelutoimintaa ohjaavat toiminta-ajatuksen ja liikeidean ohella myös lainsäädäntö ja suositukset (kuvio 2). (Taskinen 2007.)

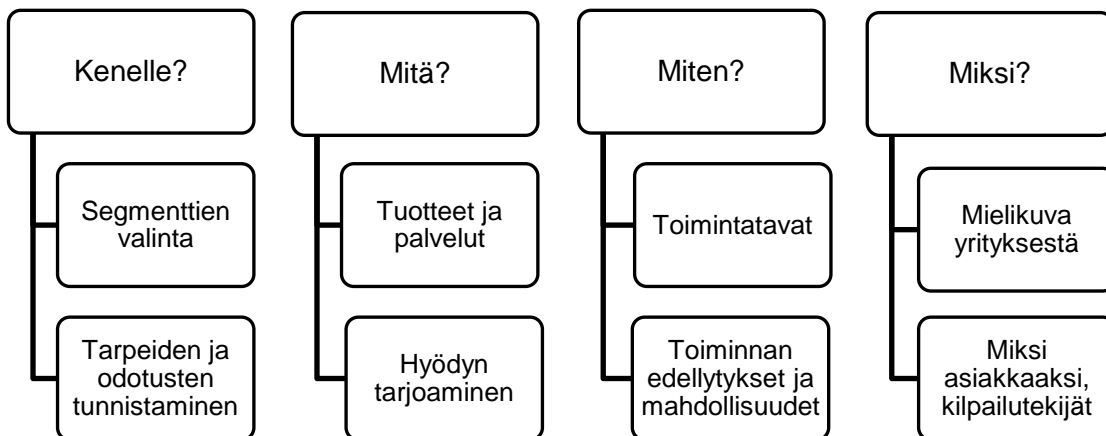


KUVIO 2. Ruokapalvelutoimintaa säätelevät tekijät (Taskinen 2007, 23)

Toiminta-ajatus ja liikeidea ovat yrityksen itsensä määrittelemiä. Ahosen, Koskisen & Romeron (2003, 28–29) mukaan toiminta-ajatus on yrityksen ajatuksellinen perusta, joka kertoo, mitä varten yritys tai yhteisö on olemassa ja mikä on yrityksen tärkein tehtävä. Toiminta-ajatuksen avulla rajataan yrityksen markkinat ja tuotteet eli se osa-alue, jolla yritys on päättänyt operoida. Toiminta-ajatusta hahmoteltaessa joudutaan

pohtimaan myös yrityksen arvoja, visiota ja strategioita. Arvot ovat yrityksen päätöksentekoa ja toimintatapoja ohjaavia eettisiä periaatteita, jotka johdattavat yritystä kohti visiota, eli näkemystä tulevaisuuden tilasta. Strategiat ovat niitä liiketoiminnan työkaluja, joiden avulla linjataan toimenpiteet ja toimintasuunnitelmat vision saavuttamiseksi.

Liikeidea on konkreettinen kuvaus yrityksen tavasta menestyä valitulla toimintalueella. Se kertoo, kuinka toiminta-ajatusta toteuttamalla saadaan aikaan kannattavaa toimintaa ja tehdään tulosta. Liikeidea vastaa neljään peruskysymykseen – kenelle, mitä, miten ja miksi. (Ahonen ym. 2003, 30.) (Katso kuvio 3.) Ravintolan liikeidea määrittelee, minkälaista ruokaa ravintolassa tarjotaan. Liikeidea voi olla esimerkiksi jonkin teeman, kuten tietyn etnisyyden, tai raaka-aineen, kuten äyriäisten tai pihvien, ympärille rakennettu. (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 20.) Liikeidean määrittelyssä on tärkeää, että kaikki sen osat sopivat yhteen ja tuotteet ja palvelut ovat linjassa yrityksen imagon kanssa. Ravintolan viestittäessä imagollaan tarjoavansa suomalaisia perinneruokia, ei voida yhtäkkiä ryhtyä tarjoamaan meksikolaisia ruokia. Liikeideaa on kehitettävä tarpeen mukaan yritystoiminnan tavoitteiden mukaisesti ja tavoitteiden saavuttamiseksi. Muuttuviin olosuhteisiin täytyy pystyä reagoimaan mahdollisimman nopeasti ja oikealla tavalla. (Hemmi, & Häkkinen Lahdenkauppi 2008, 54–56; Lehtinen ym. 2011, 43–46.)



KUVIO 3. Liikeidea (kuvio on muokattu teoksesta Hemmi ym. 2008, 54)

Lainsäädännön kautta tulee useita elintarvikealan yrityksiin vaikuttavia pakottavia säädöksiä. Elintarvikelainsäädäntö sisältää muun muassa ruoanvalmistuksen hygieniaan, raaka-aineiden jäljitettävyyteen ja omavalvontaan velvoittavia määräyksiä. Työturvallisuuslainsäädännössä on koneiden ja laitteiden turvallisuutta ja työolosuhteita koskevia säädöksiä, jotka ohjaavat monin tavoin keittiöiden suunnittelua, laitehankintoja ja työmenetelmiä. (Lampi ym. 2009, 10–11.)

Ammattikeittiöiden toimintaan vaikuttavat myös erilaiset suositukset. Pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin pohjautuvat Suomalaiset ravitsemussuositukset on julkaistu vuonna 2005. Ravitsemussuositukset kuvaavat väestöjen ja ihmisryhmien energian ja ravintoaineiden tarvetta tai niiden suositeltavaa saantia. Tietyille väestöryhmille, kuten raskaana oleville ja ikääntyneille, on lisäksi annettu erillisiä ravitsemussuosituksia, joissa on otettu huomioon kyseisten ihmisryhmien ravitsemukselliset erityistarpeet. (VRN 2012.) Ammattikeittiön liikeidea ja asiakaskohderyhmä vaikuttavat siihen missä määrin valtakunnalliset ravitsemussuositukset omassa toiminnassa huomioidaan. Suositukset ohjaavat etenkin julkisen sektorin keittiöiden ja henkilöstöravintoloiden aterioiden koostumusta. (Taskinen 2007, 23; Lampi ym. 2009, 10.) Ravitsemussuositukset eivät ole pysyvästi samanlaisia, vaan niitä päivitetään elintapojen ja kansanterveystilanteen muuttuessa sekä uuden tutkimustiedon karttuessa. Pohjoismaiset suositukset päivitetään vuonna 2012, jonka jälkeen tarkistetaan myös suomalaiset suositukset. (VRN 2012.) Uusi suositus on myös perinteisen Välimeren ruokavalion kotimainen vastine, Itämeren ruokakolmio, joka on laadittu Diabetesliiton, Sydänliiton ja Itä-Suomen yliopiston ravitsemusasiantuntijoiden yhteistyönä (kuva 8). Itämeren ruokakolmiossa huomioidaan, että täysipainoiseen kokonaisuuteen päästään suosimalla omaan ruokaperinteeseemme kuuluvia raaka-aineita, kuten kotimaisia kasviksia ja marjoja, ruista, rypsiöljyä ja kalaa. (Sydän 2012.)



KUVA 8. Itämeren ruokakolmio (Sydän 2012)

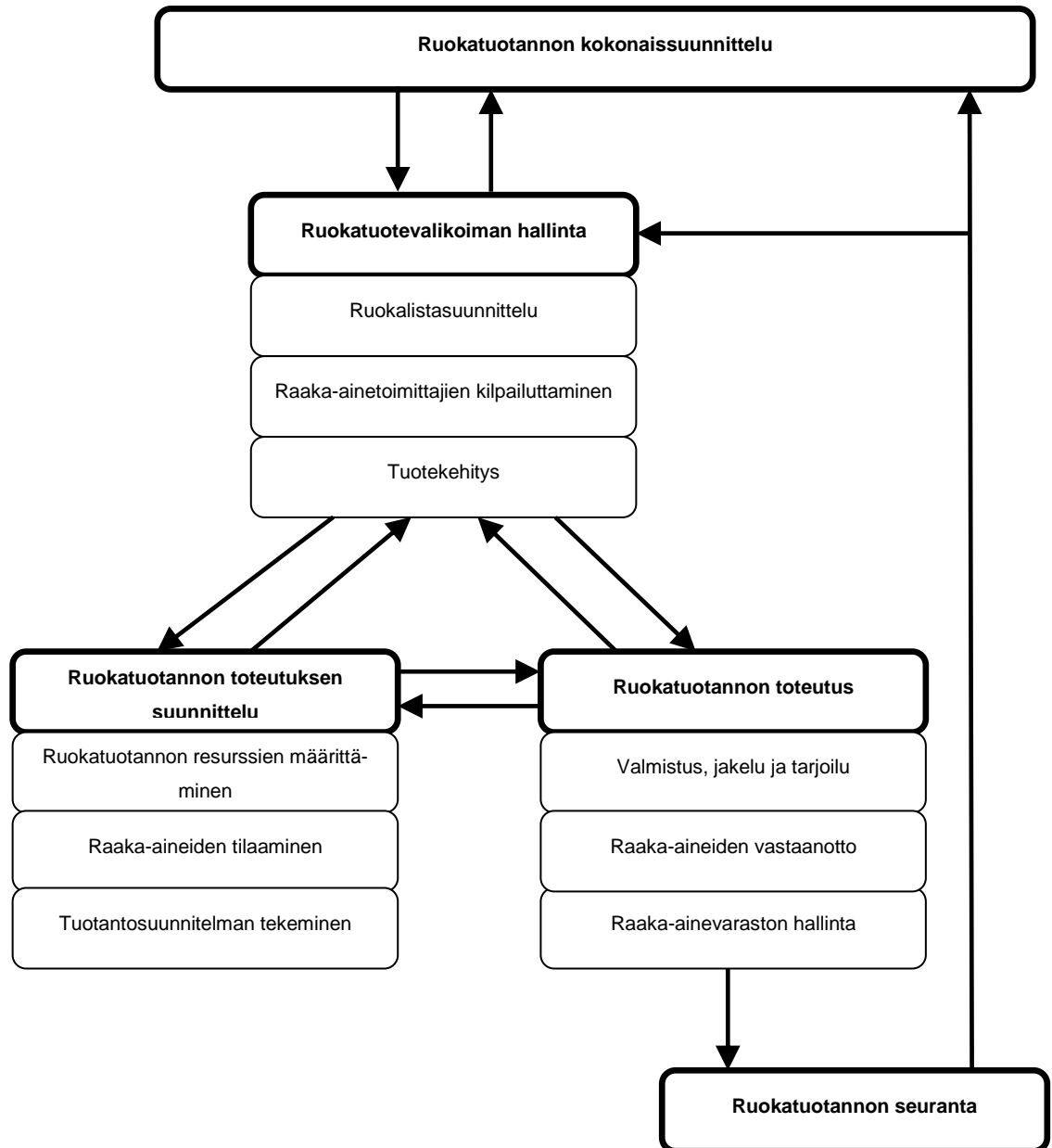
Yritykset ja organisaatiot voivat lisäksi vapaaehtoisesti ottaa käyttöön erilaisia ohjelmia, standardeja tai sertifikaatteja, jotka vaikuttavat ruokapalvelujen suunnitteluun. Vapaaehtoisia merkkejä ovat esimerkiksi raaka-aineiden käyttöä kuvaavat Hyvää Suomesta -ateria tai -ravintolatunnukset, ympäristöasioista kertova Joutsenmerkki tai laatustandardit kuten ISO 9000 tai ISO 14000. Yritys voi antaa myös asiakaslupauksia ilman virallista merkkiä esimerkiksi vain kotimaisen lihan käyttämisestä. (Taskinen 2007, 23.) (Katso myös luku 2.4.1.)

Ruokatuotantoprosessi muodostaa ruokapalvelutoiminnan ytimen yhdessä siihen kiinteästi liittyvän asiakaspalveluprosessin kanssa, jonka avulla annokset ja ateriat tarjoillaan asiakkaille (Taskinen 2007, 17). Lammen ym. (2009, 17) mukaan ruokatuotannon ja asiakaspalvelun tukena ovat vielä muun muassa henkilöstöhallinta-, taloushallinta- ja kiinteistöhallintaprosesseja.

Ruokatuotantoprosessi sisältää toimintojen suunnittelua, tuotantoa ja seuranta sekä laadullisten ja taloudellisten tavoitteiden määrittelyä. Ravitsemusliikkeiden ruokatuotannon prosesseihin vaikuttavat monet tekijät, kuten keittiön liikeidea, yrityksen koko, keittiön tilat, laitteet ja varastot sekä valmistetaanko keittiössä kaikki itse vai käyttääkö puolivalmiita tai valmiita tuotteita. (Määttä 2010, 344–345.) Ruokatuotantoprosessi voidaan jakaa viiteen pääprosessiin, jotka sisältävät edelleen vahvassa keskinäisessä vuorovaikutuksessa olevia osaprosesseja. Prosessin asiakkaalle näkyviä osia ovat fyysisen tuote ja asiakaspalvelu, minkä lisäksi siihen kuuluu myös paljon yrityksen sisäisiä, asiakkaalle näkymättömiä vaiheita, kuten raaka-aineiden tilaamista, resurssien käytön suunnittelua ja toiminnan kehittämistä. Ruokatuotannon viisi pääprosessia ovat:

- 1) ruokatuotannon kokonaissuunnittelu
- 2) ruokatuotevalikoiman hallinta
- 3) ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu
- 4) ruokatuotannon toteutus ja
- 5) ruokatuotannon toteutuksen seuranta. (Taskinen 2007, 17–19.)

Kuvio neljä sivulla 29 havainnollistaa ruokatuotantoprosessin etenemistä sekä kunkin pääprosessin sisältämiä osaprosesseja. Kuviosta nähdään myös prosessien vuorovaikutus ja limittäisyys.



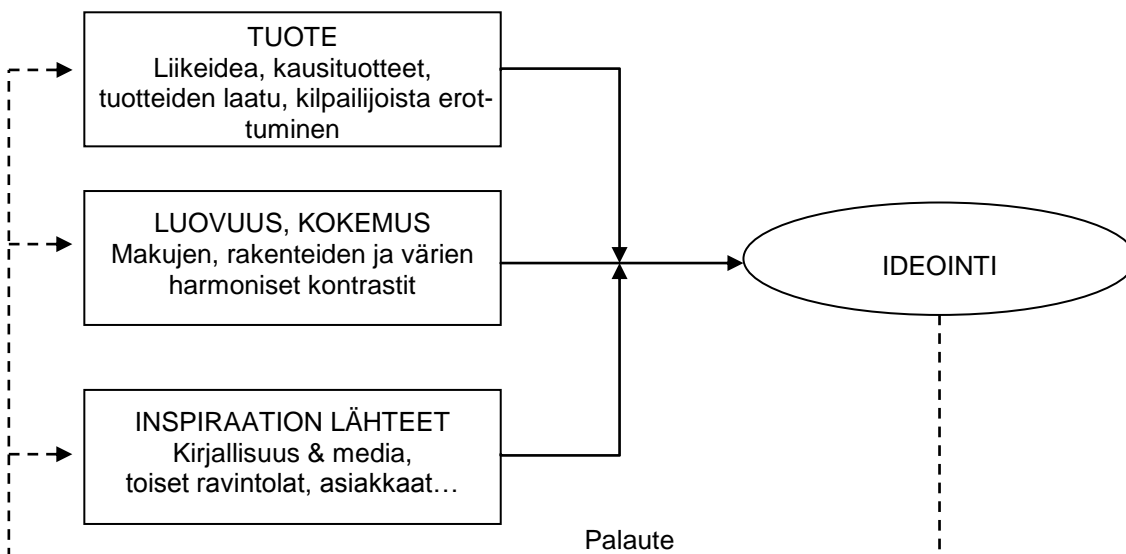
KUVIO 4. Ruokatuotantoprosessien muodostama kokonaisuus (Taskinen 2007, 20)

Tämän opinnäytetyön keskeisintä aluetta on ruokatuotevalikoiman hallinta, jonka osaprosesseja ovat ruokalistasuunnittelu ja tuotekehitys. Samaan kokonaisuuteen kuuluvaa tavarantoimittajien kilpailutusta ei tässä työssä käsitellä, sillä suunnittelua tehdään lähtökohtaisesti Metsäkartanon nykyisten tavarantoimittajasopimusten puitteissa. Prosessien limittäisyyttä kuvaa se, että jo ruokalistasuunnittelussa otetaan huomioon myös toteutuksen suunnittelu, valmistus ja tarjoilu. Seuraavaksi kuvaillaan ravintoloiden tuotekehityksen piirteitä ja luvussa 4.4 käsitellään ruokalistasuunnittelun lähtökohtia. Tarjoilua käsitellään luvussa 4.7.

4.1.1 Tuotekehitystoiminta

Tuotekehitystoiminnalla tarkoitetaan prosessia, jonka tavoitteena on kehittää uusi tai parannettu tuote. Tuote voi olla tarvike, raaka-aine, palvelu tai tietoa eli se mitä yritys myy ja mitä asiakas yritykseltä ostaa. Onnistunut tuotekehitystoiminta on yksi yrityksen menestymisen keskeisimmistä edellytyksistä. Ilman jatkuvaa tuotekehitystä tulee ennen pitkää aika, jolloin yrityksen tuotteet ovat vanhentuneita, myynti vähenee ja viimein loppuu kokonaan. Yrityksen menestyksen kannalta on oleellista, että vain oikeanlaiset tuotekehitysprojektit käynnistetään eli tuotteelle on oltava olemassa tarve ja yrityksellä realistinen idea sen toteuttamismahdollisuuksista. Pääpiirteittäin tuotekehitys voidaan jakaa neljään työvaiheeseen: hankkeen käynnistämiseen, luonnosteluun, kehittämiseen ja viimeistelyyn. (Jokinen 2001, 9; Hietikko 2008, 15–16.)

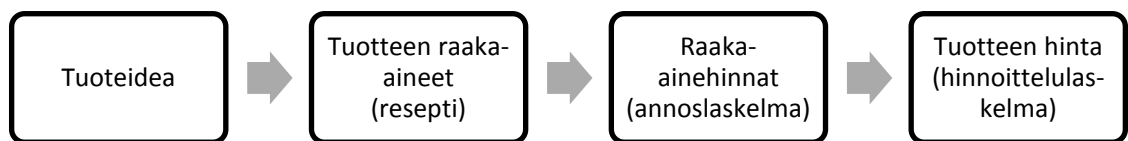
Ottenbacherin & Harringtonin (2007, 446–450) mukaan ruokatuotannon tuotekehitysprosessi eroaa muista prosessimalleista etenkin sen vuoksi, että se on usein epämuodollinen ja siinä käytetään hyväksi pitkään kokemukseen perustuvaa ”mutu” -tuntumaa. Tyypillistä ruokatuotannolle on myös se, että tuotekehityksen eri vaiheissa kerätään runsaasti palautetta eri lähteistä. Kvalitatiivisen tutkimuksen perusteella prosessin ideoiminen alkaa useimmiten kausituotteita ja niiden laatua tutkimalla sekä etsimällä keinoja kilpailijoista erottumiseen (kuvio 5). Raaka-aineille etsitään yhdistämistapoja, joita kuvaillaan harmoniseksi kontrastiksi. Ruoan maussa voi olla suolaista ja makeaa, rakenteessa pehmeää ja rapeaa sekä väreissä maanläheistä ja räikeää.



KUVIO 5. Innovaatioprosessin käynnistyminen (Ottenbacher & Harrington 2007, 450)

Ninemeierin (2005, 135) mukaan ruokatuotteen ideoimisen avuksi on lukuisia inspiraation lähteitä. Yrityksellä voi olla käytettävissä omia aiempia ruokalistoja, joiden ruokalajeja hiotaan ja uudistetaan tulevaa listaa varten. Lisäksi erilaiset kirjat, ammatti- tai harrastelehdet tarjoavat paljon uusia ideoita ja erilaisia reseptejä. Nykyään suuressa roolissa on myös Internet, jonne on koottu runsaita reseptipankkeja ympäri maailmaa. Ruokaohjeiden vakioinnissa uudet reseptit muunnetaan omaan toimintaan sopiviksi. Osasta ideoista joudutaan luopumaan nopeasti esimerkiksi liian korkeiden kustannusten, keittiön tilojen ja laitteiden puutteiden tai raaka-aineiden saatavuusongelmien vuoksi. Lehtinen, Peltonen & Talvinen (2003, 57–58) neuvovat käyttämään suunnittelun apuna SWOT-analyysia, jossa pohditaan uuden tuotteen voimatekijöitä, heikkouksia, mahdollisuuksia ja uhkia. Valmista annosta on mietittävä myös asiakkaan odotusarvoon vastaamisen kannalta.

Miettisen & Santalan (2003, 161) mukaan ruokatuotteen ideointivaiheen jälkeen luodaan tuotteelle resepti, lasketaan raaka-ainekustannukset ja lopuksi lasketaan tuotteen hinta (kuvio 6). Taskinen (2007, 34) korostaa reseptin luomisen monivaiheisuutta, jolloin ruokatuotetta testataan ja arvioidaan koekeittiössä ja reseptejä muokataan halutun lopputuloksen saavuttamiseksi. Testien jälkeen tuotekehitysprosessi voi edetä esimerkiksi henkilökunnan suorittamaan arviointiin ja siitä edelleen asiakkaiden arvioitavaksi. Mikäli asiakkailta saatu palaute on riittävän positiivista, voidaan uusi ruokatuote ottaa käyttöön.



KUVIO 6. Ruokatuotteen tuotekehityksen vaiheet (Miettinen & Santala 2003, 161)

Uusien ruokalajien kehittämisen ohella ammattikeittiöissä tuotekehityksellä tarkoitetaan myös ohjeiden vakiointia sekä entisten ruokaohjeiden päivittämistä esimerkiksi raaka-aineiden hinnan tai käytettävien tuotemerkkien muuttuessa. Tuotekehitysprosessin aikana selvitetään ja arvioidaan muutostarpeita ruokatuotteiden tai kustannusrakenteen osalta ja analysoidaan oman ruokatuotevalikoiman ajantasaisuutta ja kiinnostavuutta. (Taskinen 2007, 33.) Ammattikeittiöiden tuotekehitys on luonteeltaan jatkuvaa toimintaa, joka on yhteydessä muihin samanaikaisiin ruokatuotannon prosesseihin.

4.1.2 Ruokaohjeiden vakiointi ja annoskortit

Vakioruokaohjeet ovat ateriasuunnittelun apuväline ja tärkeä osa ammattikeittiöiden tuotekehitystä. Vakioinnin tavoitteena on pystyä etukäteen tarkasti määrittelemään ruoanvalmistuksen tulos eli ruoan määrää, laatua, makua, rakennetta ja ulkonäköä koskevat tekijät. Niiden avulla varmistetaan ruoan tasainen laatu ja tietty haluttu määrä kerrasta toiseen. Ohjeiden avulla otetaan huomioon ruokalajien vaatima työmäärä ja koneiden ja laitteiden tarve. (Lampi ym. 2009, 125–128.)

Raaka-aineiden vakiointi koskee sekä laatua että määrää. Ohjeessa ilmoitetaan esimerkiksi käytettävän tuotteen rasvapitoisuus sekä onko kyseessä käsittelemätön raaka-aine vai puolivalmiste. Raaka-aineiden määrät vakioidaan niin, että kunkin aineen tarkasti mitattu käyttömäärä ilmoitetaan paino- tai tilavuusmittana, nesteiden määrissä voidaan käyttää myös tilavuusmittoja. Pienet maustemäärät voidaan ilmaista tilavuusmittoina, jolloin mittaamisessa käytetään maustemittasarjaa, tai isommissa määrissä prosentteina. Itse esikäsittävistä raaka-aineista tulee määrittää myös ostopainot ja hävikit. (Lampi ym. 2009, 126.)

Valmistustapojen vakiointi koskee työtapoja ja -välineitä sekä ajankäyttöä ja työntekijöiden määrää. Tällöin määritellään esimerkiksi esikäsittely ja -valmistustavat, käytettävät välineet ja koneet sekä valmistusastioiden täyttökapasiteetit. Ruoan kypsennyksen osalta vakioidaan kypsennyslaite, -aika ja -lämpötila sekä kypsennysastia ja sen koko, täyttöaste ja tarvittava lukumäärä. Tarjoilua ja annostelua varten tarkistetaan annosten lukumäärä ja tarjoiluastia, tarvittavien tarjoiluastioiden lukumäärä sekä annostelun toteutustapa. Vakiointiin kuuluu lisäksi se, että eri työvaiheisiin kuluva työntekijöiden aika ja lukumäärä sekä koneiden käyttöaika voidaan mitata. (Lampi ym. 2009, 126.)

Annoskortti on ravintolan vakioitu ohje valmistettavasta ruokalajista ja siihen kuuluvista annoksen lisäkkeistä. Annoskorttien käyttämisellä pyritään ennen kaikkea tasalaatuisuuteen. Ruoasta saadaan eri valmistuskerroilla väriltään, maultaan, rakenteeltaan ja ulkonäöltään samanlaista ja asiakaskin voi luottaa saavansa annoksensa aina laadultaan samanlaisena. Myös tilapäiset työntekijät pystyvät annoskorttien avulla toteuttamaan yrityksen laatutavoitteita. Valmistuksen taloudellisuus paranee, koska osataan tilata oikeat määrät raaka-aineita, tiedetään ruokalajien raaka-ainekustannukset sekä osataan valmistaa sopiva määrä ruokaa eri tilaisuuksiin.

Tarkkojen laskelmien myötä pystytään seuraamaan myös katteita ja kannattavuutta. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 64; Lehtinen ym. 2011, 85–86.)

Perusannos- eli reseptikorttiin kirjoitetaan valmistettavan ruokalajin nimi, annoskoko, ruoka-annosten määrä ohjeen mukaisesti valmistettuna, raaka-aineet ja käyttöpainot sekä tarkka valmistusohje. Annoskorttiin liitetään usein myös valokuva ja luettelo annoksen eri komponenteista. Yksityiskohtaisemmassa laskentakortissa huomioidaan lisäksi painohäviöt, raaka-aineiden osto- ja käyttöpainot ja hinnoittelut. Laskentakortti sisältää usein ruoka-annoksen muuttuvia tietoja, kuten raaka-aineiden ostohinnat, joten kannattavuuden seuraamisen onnistumiseksi annoskortit on pidettävä ajan tasalla. (Davis, Lockwood, Pantelidis & Alcott 2008, 278; Lehtinen ym. 2011, 86–87.) Annoskorttien ulkomuodot voivat vaihdella hyvinkin paljon yrityskohtaisesti. Kuvassa yhdeksän on esimerkki annoskortista, jossa käytetään reseptin ja työohjeen lisäksi kannattavuuteen ja hinnoitteluun liittyviä tietoja.

ANNOSKORTTI								
Tuote:								
Haluttu kate%:								
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINEET	OH	KH	RA-HINTA	
Valmis määrä					RA-kustannukset yhteensä			
Annoskoko					RA-kustannus/annos			
Annoksia					Myyntihinta/annos			
					Myyntihinta/annos + alv 17 %			
					Myyntihinta/annos + alv 22 %			
Valmistuksen työvaiheet								
OP ostopaino KP käyttöpaino			PH% painohäviöprosentti OH ostohinta			KH käyttöhinta RA raaka-aine		

KUVA 9. Ravintolan annoskortti (Lampi ym. 2009, 129)

4.2 Ruokapalvelujen laatu

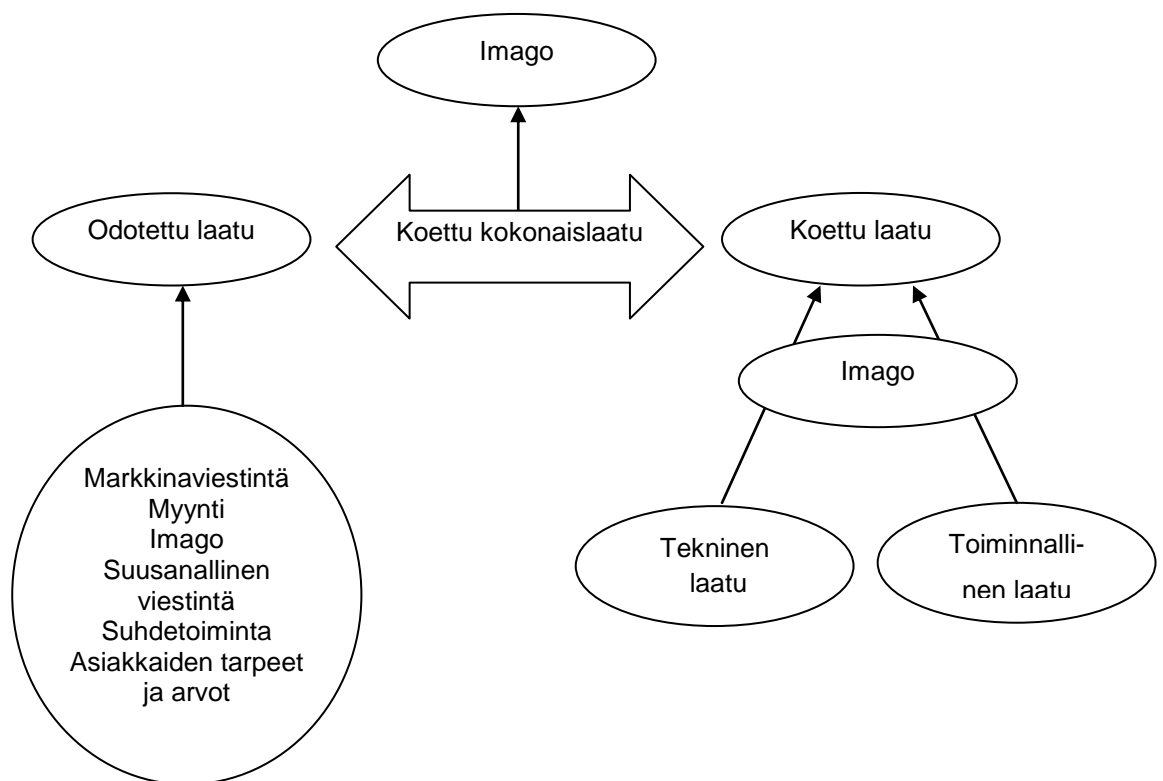
Ruokatuotantoprosessin yhtenä merkittävänä tavoitteena oli valmistaa laadukkaita tuotteita ja palveluita. Laatuketjun (2004, 4–5) mukaan ruokapalvelujen kokonaislaatu muodostuu kolmesta eri osa-alueesta, joita ovat tuotelaatu, palvelunlaatu ja toiminnan laatu. Tuotelaatuun kuuluvat raaka-aineiden jäljitettävyyden ja laatukriteerit, tuoteturvallisuus ja omavalvonta, ravitsemuksellinen laatu, aistittava laatu sekä hintalaatusuhde. Palvelunlaadulla tarkoitetaan palvelun saatavuutta ja asiakaslupausten pitämistä, palvelualltiutta, asiakaskeskeisyyttä ja tyytyväisyyden mittaamista sekä ruokailuympäristön viihtyisyystekijöitä. Toiminnan laadulla tarkoitetaan henkilöstön ammattitaitoa, ympäristölaatua, yhteiskuntavastuuta ja asiakkaille laatutyöstä viestintää.

Grönroosin (2009, 105) palvelun laadun malli koostuu kahdesta ulottuvuudesta, lopputuloksen teknisestä laadusta eli siitä mitä asiakas saa ja prosessin toiminnallisesta laadusta eli miten hän sen saa. Grönroosin mallissa toiminnallinen laatu sisältää sekä palveluprosessit että fyysisen toimintaympäristön. Lämsän & Uusitalon (2005, 59) mukaan asiakkaat ovat usein taipuvaisia arvioimaan ennen kaikkea palvelun prosessilaatua. Prosessilaatua kuvastaa palvelua suorittavan henkilöstön osaaminen, motivaatio ja sitoutuminen, mikä ilmenee esimerkiksi kunnioituksena ja huolenpitona asiakasta kohtaan sekä kykynä perehtyä asiakkaan ongelmiin. Taulukossa kaksi eritellään konkreettisia tekijöitä, jotka vaikuttavat asiakkaiden ruokailukokemukseen.

TAULUKKO 2. Ruokailukokemukseen vaikuttavat tekijät (Lillicrap, Cousins & Smith 1998, 10)

Tekijät	Kuvaus
Ruoka ja juoma	Valikoiman laajuus ja vaihtelevuus, erityisvaihtoehtojen saatavuus, laatu
Palvelun taso	Palveluvalmius ja -halukkuus, nopeus, luotettavuus, varausjärjestelmät, maksutavat
Siisteyden ja hygienian taso	Käytettävät ruokailuvälineet, ravintolatilat, henkilökunta
Hinta-laatusuhde	Asiakkaan käsitys tuotteen arvosta suhteessa hintaan (ei koske pelkästään fyysistä tuotetta)
Ilmapiiri ja ympäristö	Sisustus, valaistus, kalusteet, toiset asiakkaat, henkilökunnan käyttäytyminen

Teknisen ja toiminnallisen laadun ohella koettuun kokonaislaatuun vaikuttaa lisäksi odotetun ja koetun laadun välinen kuilu. Asiakas kokee laadun hyväksi, jos se vastaa tai pystyy ylittämään omat odotukset. Mikäli odotukset ovat olleet ristiriidassa koetun laadun kanssa, sinällään hyvääkin laatua voidaan pitää huonona. Asiakkaan odotukset riippuvat monista eri tekijöistä, kuten markkinointiviestinnästä, suusanallisesta viestinnästä, yrityksen imagosta ja asiakkaan tarpeista. Yrityksen imago toimii suodattimena teknisestä ja etenkin toiminnallisesta laadusta olevaan käsitykseen. Jos imago on hyvä, pienet ja jopa satunnaiset suuretkin ongelmat annetaan helpommin anteeksi. Suodatin vaikuttaa myös päivittäiseen suuntaan. Epäsuotuisa imago saa asiakkaat tyytymättömämmiksi ja vihaisemmiksi kuin he muuten saattaisivat olla. (Grönroos 2009, 105–106, 398.) Kuvio seitsemän havainnollistaa asiakkaan kokemaa kokonaislaatu, joka syntyy markkinointiviestinnän ja omien kokemusten synnyttämien odotusten vertailusta teknisen ja toiminnallisen laadun muodostamaan koettuun laatuun.



KUVIO 7. Asiakkaan kokema kokonaislaatu (Grönroos 2009, 105)

4.3 Erilaiset ruokalistat

Ruokalistojen käyttö yleistyi Suomessa 1800-luvun puolivälissä. Aluksi listat olivat enimmäkseen juhlapäivällisen käsinkirjoitettuja menyykortteja, mutta 1870-luvulla painotekniikka kehittyi ja painetut ruokalistat yleistyivät. Etenkin 1900-luvun alussa ranskankieliset klassiset nimet olivat listoilla vielä hyvin suosittuja, mutta 1980-luvulta alkaen ruokalajit on nimetty *à la carte* -listoilla useimmiten suomeksi. *À la carte* -listat olivat yleisesti hyvin laajoja ja vaihtuivat harvoin, monipuolisimmat listat saattoivat sisältää yli 100 ruokalajia. Vuosikymmenien kuluessa ruokalajien määrä on pienentynyt ja tänä päivänä listat sisältävät keskimäärin 15–20 ruokalajia. Nykyisin sanasta ruokalista on kehittynyt eräänlainen yleiskäsite, ja monelle alaa tuntemattomalle *à la carte* -lista ja menyy tarkoittavat samaa asiaa. (Viitasaari 2006, 47–52.)

A la carten ja menyyin tärkeimmät erot liittyvät ennen kaikkea niiden tarjoamiin valinnanmahdollisuuksiin ja hinnoitteluun. Ninemeierin (2005, 120) mukaan *à la carte* -termillä tarkoitetaan ruokalistan mukaan, asiakkaan tilauksesta valmistettavia ruokia. *À la carte* -listalla ruokalajit ja juomat on listattu ja hinnoiteltu kukin erikseen. Asiakkaan ei tarvitse ottaa valmiiksi suunniteltua ateriakokonaisuutta, vaan hän voi muodostaa sen itse valitsemalla mieleisensä alkuruoan, pääruoan, lisukkeet ja jälkiruokan. Aterian hinta muodostuu näin ollen asiakkaan tekemien valintojen mukaisesti. Kiinteä menu tunnetaan myös termillä *table d'hôte*, joka tarkoittaa Viitasaaren (2006, 48) mukaan ”isännän pöytää”. Menu käsittää yhden kokonaisen aterian, jolla on yksi hinta. Yleensä *table d'hôte* ei tarjoa asiakkaalle paljoa valinnanvaraa, mutta toisinaan samalla listalla voi myös olla vaihtoehto esimerkiksi keiton tai salaatin tai useamman jälkiruokavaihtoehdon väliltä. (Ninemeier 2005, 120.) Davisin ym. (2008, 146) mukaan *table d'hôte*ä käytetään usein banketeissa, jolloin menu tarjoillaan kaikille asiakkaille yhtä aikaa tiettynä kellon aikana.

À la carte -listoista ja kiinteistä menyistä on lisäksi olemassa erilaisia versioita ja yhdistelmiä, joita voidaan luokitella niiden voimassaoloajan tai ruokailuaikojen mukaan. Ninemeierin (2005, 121) mukaan voimassaoloajasta puhuttaessa ruokalistat voidaan jaotella kiinteisiin ja kiertäviin listoihin sen mukaan, kuinka usein niitä käytetään. Kiinteät ruokalistat toimivat parhaiten sellaisissa paikoissa, joissa asiakkaat eivät vieraile toistuvasti. Muutoin listan on oltava niin laaja, että se tarjoaa tarpeeksi vaihtelua myös kanta-asiakkaille. Hotelleissa ja etenkin ketjuravintoloissa on usein käytössä yksi ruokalista useiden kuukausien ajan, ennen kuin se korvataan uudella kiinteällä listalla. Kiinteän listan ohella tarjolla voi olla myös päivittäin vaihtuvia erikoisuuksia.

Kiertävät ruokalistat on suunniteltu vaihtelevuuden takaamiseksi asiakkaille, jotka syövät toimipaikassa usein tai jopa päivittäin. Kiertäviä ruokalistoja on käytössä etenkin ei-kaupallisissa yrityksissä, kuten kouluissa, terveydenhuoltolaitoksissa ja henkilöstöravintoloissa. Listojen kiertoaika voi vaihdella viikosta useisiin viikkoihin riippuen millaisesta yrityksestä on kyse ja kuinka usein asiakkaiden odotetaan paikassa ruokailevan. Omalle toiminnalle on tärkeää määrittää optimaalinen ruokalistan kiertoaika, sillä liian lyhyt kierto aiheuttaa ruokalajien toistoa ja asiakkaiden tyytymättömyyttä, kun taas liian pitkä kierto voi johtaa tuotanto-, työvoima- ja varastointikulujen kasvamiseen. (Ninemeier 2005, 122.) Lammen ym. (2009, 23) mukaan Suomessa kiertävä ruokalista on useimmiten kuuden viikon kestoinen.

Ruokailuaikoihin perustuvia ruokalistoja käytetään vakioaterioilla, joita ovat aamiainen, lounas, päivällinen ja illallinen. Aamiainen tarjotaan yleensä klo 7–11 noutopöydästä. Aamiaistyyppejä ovat esimerkiksi suomalainen, englantilainen, mannermainen ja amerikkalainen aamiainen, joilla jokaisella on omat tyypilliset ruokalajinsa. Suomalaiselle aamiaiselle on tyypillistä muun muassa puuro ja amerikkalaiselle vohvelit. Aamiaistyyppiin vaikuttavat ensisijaisesti kohderyhmä, asiakkaiden lukumäärä ja tarjoilutila sekä aamiaisen valmistamiseen ja toteuttamiseen tarvittavan henkilöstön määrä. (Lehtinen ym. 2011, 91–92.)

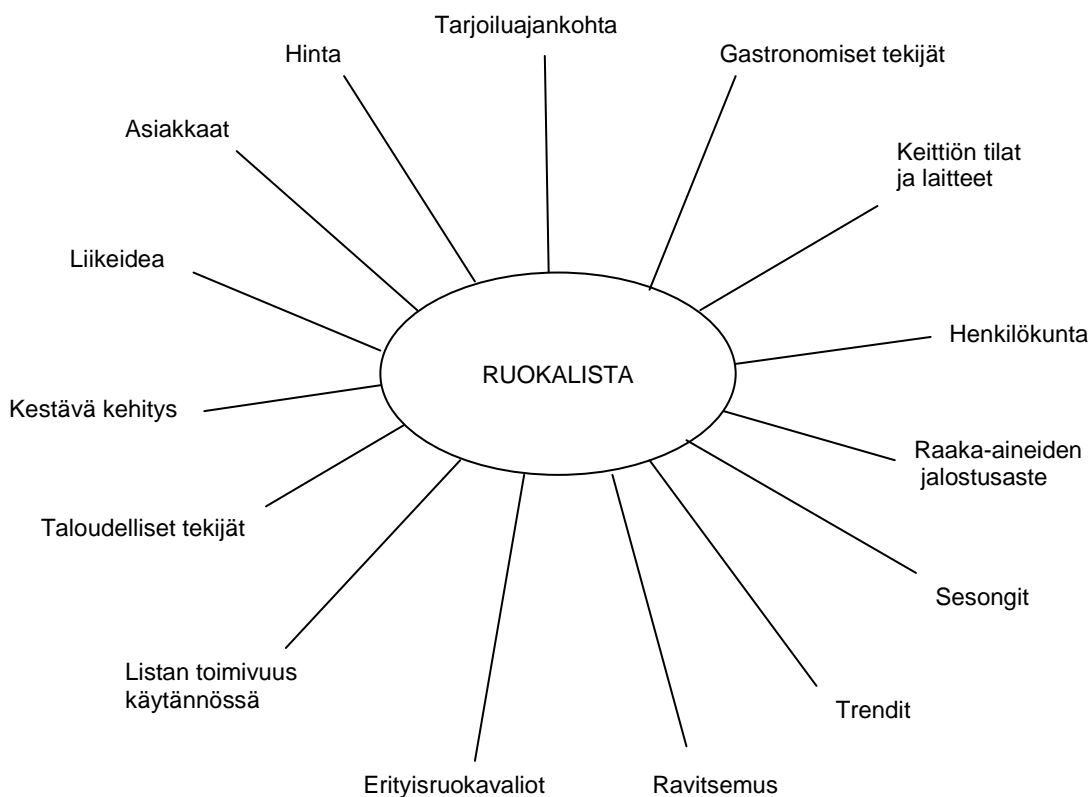
Lounas tarjoillaan keskipäivän aikaan. Tarjoilu aika voi hieman vaihdella ravintoloittain ja viikonpäivittäin, esimerkiksi henkilöstöravintoloissa lounasaika on usein välillä klo 10.30–13.00 ja ravintoloissa klo 11.00–14.00 (Lampi ym. 2009, 25.) Lounaan ruoat valmistetaan arkisemmista ruoka-aineista ja yksinkertaisimmin menetelmin kuin päivällisen tai illallisen ruoat. Lounasruokia ovat palaliharuoat kuten pihvit, leikkeet ja kyljykset sekä höystöt ja laatikkoruokat. Myös lounaan keitoissa käytetään arkisempia raaka-aineita. Lounaslistaa suunniteltaessa on muistettava, että aterioimassa voi useimmiten olla samat ihmiset päivästä toiseen, mikä antaa omat vaatimuksensa listan laajuudelle ja monipuolisuudelle. (Lehto & Patala 2007, 16.)

Päivällinen on lounaan ohella yksi päivän pääaterioista. Se tarjotaan tavallisimmin klo 17–19. Päivälliseen käytettävät raaka-aineet ovat lounaaseen verrattuna tasokkaampia ja kalliimpia, kuten esimerkiksi paisteja. Päivälliseen kuuluu yleensä 3–5 ruokalajia. Illalliseen kuuluu ravintolassa 4–6 ruokalajia. Illallisen myöhäisen ajankohdan vuoksi ruokien tulee raaka-ainevalinnoiltaan olla sellaisia, että ne ovat helposti sulavia. (Lehtinen ym. 2011, 93.) Liitteessä yksi esitetään lisää eri ruokailuaikoihin sopivia raaka-aineita.

4.4 Ruokalistasuunnittelun lähtökohdat

Tuotekehitys- ja ruokalistasuunnittelutyön tarkoituksena on Taskisen (2007, 24) mukaan ”hallita ja ylläpitää asiakkaille tarjottavaa ruokatuotevalikoimaa sekä uudistaa, kehittää ja päivittää valikoimaa ja siihen liittyviä tietoja”. Davis ym. (2008, 145) korostavat suunnittelun tärkeyttä, sillä ruokalista on yksi ravintolan tärkeimmistä markkinointi- ja myyntityökaluista, joka vaikuttaa myös asiakkaalle syntyviin odotuksiin. Hyvä ruokalista vastaa asiakaskohderyhmien tarpeisiin, on tehokkaasti toteutettavissa yrityksen resursseilla ja täyttää toiminnalle asetetut taloudelliset tavoitteet.

Ruokalista- ja annossuunnittelu ovat tärkeimpiä ruokapalveluita tuottavan yrityksen suunnittelun kohteita, joten suunnittelussa tulee ottaa huomioon kaikki mahdolliset toimintaan vaikuttavat asiat (Lehtinen ym. 2011, 88). Kuvio kahdeksan havainnollistaa ruokalistasuunnittelussa huomioitavia asioita. Ammattikeittiön toiminta-ajatus ja liikeidea vaikuttavat siihen, millä tavoin eri tekijöitä suunnittelussa painotetaan.



KUVIO 8. Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät (Määttä 2010, 347)

Lehtisen ym. (2011, 88; 111) mukaan ruoka-annoksen suunnittelemisessa lähdetään liikkeelle pääruoan pääraaka-aineesta, koska se on ruoka-annoksen merkittävin osa. Pääraaka-aineelle valitaan valmistustapa, kuten paistaminen, höyryttäminen tai grillaaminen. Seuraavaksi päätetään pääruoan kastikkeet ja lisäkkeet, joiden valinnassa on otettava huomioon muut annoksessa tai aterialla tarjottavat raaka-aineet toiston välttämiseksi. Suunnittelussa huomioidaan myös annoksen esillepanotapa. Lopulta hyvä ruoka-annos on sopusointuinen yhdistelmä, joka koostuu useista eri tekijöistä. Ateriakokonaisuuden suunnittelussa on tärkeää tuntee ruoka-annosten makujen vahvuudet, jotta nautittava ruokalaji ei peitä seuraavan vivahteita (Laita 2006).

4.4.1 Liikeidea ja asiakkaat

Suunnittelun tärkein lähtökohta on yrityksen liikeidea. Liikeidean kaikkien piirteiden tulee näkyä annoksissa, aterioissa ja erilaisissa ruokatuotteissa. Liikeideassa on jo päätetty perusasiat: kenelle valmistetaan, mitä valmistetaan, miten aiottu suunnitelma toteutetaan ja mikä on imago. Lisäksi toiminta-ajatus ja yrityksen arvot voivat vaikuttaa suuresti yrityksen ideologiaan ja toimintaan, kuten esimerkiksi vanhustenhuollossa tai terveyskylpylöissä. (Lehtinen ym. 2011, 89.) Ruokalajien ja raaka-aineiden valintaan vaikuttaa merkittävästi ruokailun ajankohta ja se, suunnitellaanko listaa päivittäiseen käyttöön vai tilausruokailuihin. Esimerkiksi suuressa tilauksessa ruokia on pystyttävä valmistamaan ja esivalmistamaan mahdollisimman paljon etukäteen ja ruokien tulee olla sellaisia, että niiden esillepano käy vaivattomasti ja nopeasti. (Lehto & Patala 2007, 19.)

Liikeidean ja toimintaperiaatteen perusteella määritellään myös omalle toiminnalle sopivat annoskoot (katso liite 2). Annoskokojen määrittelyn avulla helpotetaan aterian ruokalajien raaka-ainekustannusten ja lopullisen myyntihinnan laskemista sekä mahdollistetaan haluttuun katetavoitteeseen pääseminen. Kaikille yrityksille sopivia annoskokoja ei ole olemassa, vaan ne määräytyvät aina kunkin tilanteen mukaan. Avainasemassa ovat tilaisuuden luonne, aterian ajankohta, ruokalajityyppi, tarjoilutapa ja asiakaskunta. Ateriakokonaisuuksissa ruoan määräksi lasketaan yleensä ilman leipiä ja juomia 450–750 grammaa. Mitä useamman ruokalajin kokonaisuudesta on kyse, sitä pienempiä yksittäiset annokset raaka-ainemääriltään ovat. Annoskokojen tulee olla sellaisia, ettei ruokailijalla useankaan ruokalajin aterian jälkeen ole epämuokava tai liian kylläinen olo. Yhtä lailla, kenenkään ei pidä myöskään jäädä nälkäiseksi. (Lehtinen ym. 2011, 111; Määttä ym. 2008, 67.)

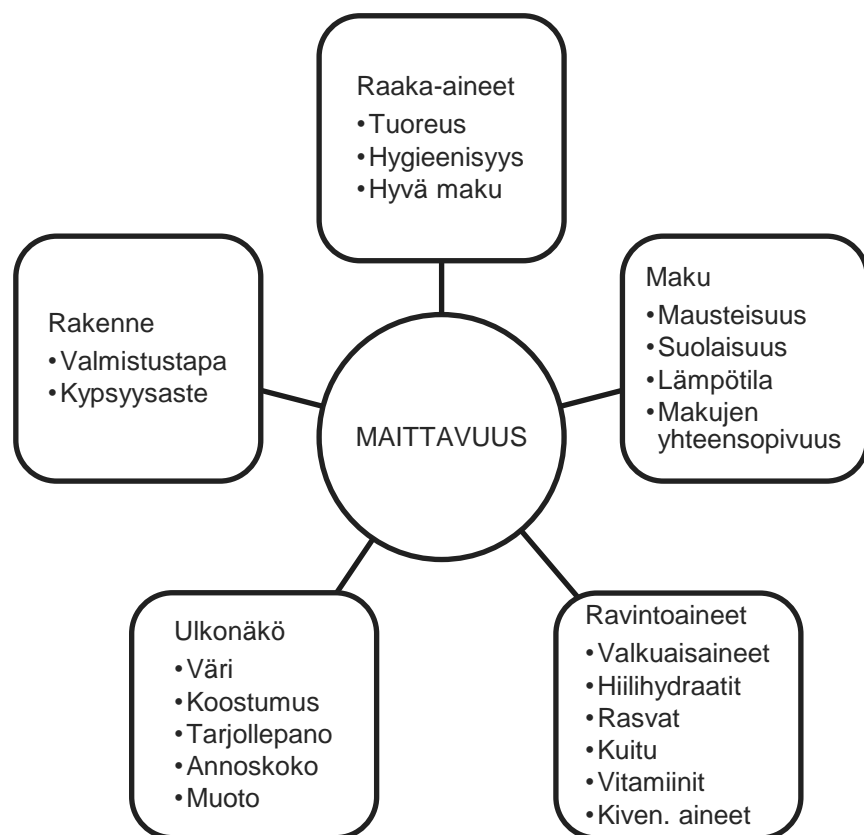
Liikeidean lisäksi perustan ruokalista- ja ateriasuunnittelulle muodostaa omien asiakkaiden tunteminen. Suunnitteluun vaikuttavat asiakaskohderyhmien demografiset ja sosioekonomiset tekijät, kuten ikä, sukupuoli, tiedossa olevat erityisruokavaliot ja esimerkiksi mahdolliset uskonnolliset rajoitteet. Toiveita voidaan kartoittaa asiakaspalautteiden ja kyselyiden kautta, joissa selvitetään muun muassa mitä asiakkaat arvostavat, mitkä ovat heidän motiivinsa asioida ravintoloissa ja mitä he ovat valmiita aterista maksamaan. (Ninemeier 2005, 131; Lehto & Patala 2007, 19.) Ninemeier (2005, 131) muistuttaa, että ruokalistasuunnittelussa tärkeintä ovat aina asiakkaiden toiveet ja tarpeet, vaikka ne eivät välttämättä kohtaisikaan suunnittelijan omien mieltymysten kanssa.

Asiakkaiden käyttäytymisen analysoimisessa voidaan käyttää apuna myös markkinoiden kategorioimista esimerkiksi asiakkaiden tarpeiden mukaisesti. Yhdelle segmentille ravintolassa käynti voi olla tärkeää sosiaalisena tapahtumana, kun taas toisille menua merkittävämpää on itse ruokapaikan luoma statusarvo. Trendianalyyysien perusteella asiakkaiden joukosta voidaan tunnistaa segmentti, joka olisi valmis kokeilemaan ensimmäisten joukossa uutta ravintolakonseptia. (Mill 2007, 31–33.) Koppi-sen ym. (2002, 48) mukaan ravintola-alan tärkeimpiä menestystekijöitä on uusien kuluttajatrendien vaistoaminen ja niiden mukainen muutosvalmius. Kulutustottumukset muuttuvat entistä nopeampaan tahtiin, mihin vaikuttavat myös erilaiset kansainväliset suuntaukset.

MaRa ry:n teettämän ravintolaruokailun trenditutkimuksen mukaan tällä hetkellä asiakkaiden ruokapaikan valintaan vaikuttavat keskeisimmin ruuan laatu, ravintolan sijainti, edullinen hintataso, ravintolan siisteys ja palvelun ystävällisyys. Ruokaan liittyvistä tekijöistä tärkeimpänä pidetään makua, minkä lisäksi asiakkaat arvostavat myös monipuolisuutta, terveellisyyttä, raaka-aineiden kotimaisuutta ja turvallisuutta. Tutkimus osoitti, että luomuruokavaihtoehtoa arvosti paljon tai erittäin paljon runsas viides vastanneista. Vielä enemmän sai kannatusta lähiruoka, jonka merkityksen koki vähintäänkin tärkeäksi kolmannes haastatelluista. (Lankinen 2010, 27.) Lehtisen ym. (2011, 21) mukaan luomutuotteiden lisäksi tulevaisuudessa keskustelua herättävät myös geenimanipuloidut tuotteet ja funktionaaliset elintarvikkeet.

4.4.2 Gastronomiset tekijät

Gastronomiset tekijät ovat ruoan aistein havaittavia ominaisuuksia, kuten maku, haju, lämpötila, ulkonäkö ja rakenne. Ateriasuunnittelussa on huomioitava, etteivät samat raaka-aineet, rakenteet ja valmistusmenetelmät toistu saman aterian eri osissa. Samoilla asioilla, joilla vaikutetaan ruoan gastronomiseen tasoon, vaikutetaan myös ravitsevuuteen. (Lampi ym. 2009, 26.) Kuviossa yhdeksän tiivistetään ruoan maittavuuteen vaikuttavat tekijät.



KUVIO 9. Ruoan maittavuuden osatekijät (Mauno & Lipre 2005, 68)

Ruoka-annosten tasapainoisuus korostuu etenkin table d'hôte -menuissa, sillä tällöin asiakkaille tarjotaan ruoka-annosten muodostama valmiiksi suunniteltu kokonaisuus. Menun eri osat on sovitettu yhteen muun muassa makuja, rakenteita ja värejä silmällä pitäen. Luonnollisesti nämä asiat on huomioitava myös à la carten ruoka-annoksissa, mutta tällöin asiakas useimmiten itse muodostaa mieleisensä kokonaisuuden tarjolla olevista listan annoksista. (Ninemeier 2005, 137.)

Ruokalajien raaka-aineiden tulee olla vaihtelevia ja sopia yhteen tilaisuuden luonteen kanssa. Jos aterian pääruokana tarjotaan lihaa, niin alkuruokana tarjotaan jotakin muuta, kuten kalaa, äyriäisiä tai kasviksia. Pääruoan ollessa kalaa, äyriäisiä ei tarjota alkuruokana. Poikkeuksena tähän sääntöön ovat erilaisten teemojen ympärille rakennetut menut, jolloin kala-aterialla voidaan tarjota kalaa ja äyriäisiä ja riista-aterialla käytetään riistalintuja ja muuta riistalihaa. Tällöinkin on muistettava luoda vaihtelevuutta erilaisilla raaka-aineilla ja valmistusmenetelmillä. (Lehto & Patala 2007, 19.) Määttälän ym. (2008, 42) mukaan usein eniten toistoa ateriakokonaisuudessa aiheuttaa kerma, jolloin kokonaisuudesta tulee myös raskas ja epäterveellinen. Alkuruokana voi olla kermanen keitto, pääruoalla kermaista kastiketta ja jälkiruoaksi kermanen jäädyke. Muita usein Suomessa toistuvia raaka-aineita ovat lisäksi peruna, juusto, jauhot ja marjat. Esimerkiksi peruna voi olla lisäkkeenä sekä kylmälle kala-alkuruoalle että lämpimälle pääruoalle ja jauhoja voidaan käyttää muun muassa pääruoan leivityksessä ja jälkiruoan leivonnaisessa. Marjoja käytetään usein niin jälkiruoissa kuin pääruoissakin, etenkin riistan kanssa. Myös samojen vahvojen mausteiden, kuten valkosipulin, curryn, chilin ja sitruunan, käyttöä monessa ruokalajissa samassa ateriakokonaisuudessa tulee välttää.

Ruokalajien valmistustapojen on vaihdeltava niin, ettei samalla aterialla tarjota kahta keittoa, kahta paistettua ruokaa, kahta hyydytettyä ruokaa tai kahta kuorrutettua ruokaa. Muistutuksena voidaan käyttää ruokailuvälineitä: kaikki saman aterian ruokalajit eivät saa olla esimerkiksi lusikalla tai kaikki haarukalla ja veitsellä syötäviä. Hyvässä ateriasa myös ruokalajien lämpötilojen pitää vaihdella, eli osan tarjottavista ruoista on oltava kylminä tarjottavia ja osan lämpimänä. Myös ruokalajien täyttyvyyteen tulee kiinnittää huomiota, joku ruoista voi olla rasvainen tai hiilihydraattipitoinen, mutta muiden on oltava keveämpiä. (Lehto & Patala 2007, 19.) Ruoanvalmistustavan ohella on kiinnitettävä huomiota myös ruoan rakenteeseen eli suutuntumaan. Rakenteessa voi olla sileyttä, tasaisuutta, karkeutta sekä pehmeyttä tai kovuutta. Sama rakenne voi virheellisesti toistua läpi koko aterian esimerkiksi pyreinä tai vaahtoina. (Määttälä ym. 2008, 44.) Lehtisen ym. (2007, 166) mukaan suutuntuma voi myös parantaa makuelämystä, etenkin jos annoksessa saadaan yhdistettyä erilaisia rakenteiden vastakohtia.

Jo aterian suunnitteluvaiheessa on kiinnitettävä huomiota myös valmistusastioihin ja ruokien esillepanoon. Ruokien muodoissa tulisi olla vaihtelevuutta niin, etteivät viipaleet, pallot tai soseet toistu läpi aterian. Esimerkiksi alkuruoalla voi olla viipale terriiniä, pääruoan lisäkkeensä viipale perunavuokaa ja jälkiruoassa viipale jäädykettä.

Erilaisia annosvuokia ja muotteja on käytettävä harkiten ja kokonaisuutta silmälläpitäen. Vaihtelua esillepanoon voidaan lisätä erilaisilla raaka-aineiden paloittelutavoilla. (Määttä ym. 2008, 43.) Ruokien esillepanotapoja, ulkonäköä ja värien käyttöä käsitellään tarkemmin luvussa 4.6.

4.4.3 Sesongit

Eri vuodenaikoina valmistetaan usein jotakin juuri kyseiselle vuodenajalle tyypillistä ruokaa. Tärkeimmässä asemassa voivat olla raaka-aineet, kuten syksyisin riista, tai johonkin tiettyyn juhlaan, kuten vappuun tai pääsiäiseen, liittyvät ruoat. (Lehtinen ym. 2011, 141.) Määttä ym. (2008, 42) huomioivat, että vuodenaika vaikuttaa saatavilla olevien raaka-aineiden lisäksi aterian rakenteeseen. Keväällä ja kesällä tulisi alkuruokien ja jälkiruokien olla kylmiä. Talvella ateria voi olla raskaampi kuin kesällä.

Sesongit tuovat vaihtelua raaka-ainevalintoihin ja lisäävät myös lähiruoan käyttömahdollisuuksia. Ateriaa suunniteltaessa tulisi aina miettiä, mitä raaka-aineita on kulloinkin parhaiten saatavilla ja hyödyntää sesonkiruokien tarjoamia mahdollisuuksia. Tuoreet raaka-aineet ovat maukkaita, hyvärakenteisia, värikkäitä, asiakkaiden arvostamia sekä usein myös hinnaltaan edullisia. (Määttä ym. 2008, 42.)

Kausiruoat ovat hyvin vahvasti sidoksissa luonnonolosuhteisiin. Päivän pituus sekä ilman ja veden lämpötila aiheuttavat luonnontuotteiden kausiaikaisuuden. Suomi on pitkä maa, joten etelä- ja pohjoisosien erilaisten sääolosuhteiden vuoksi kotimaisten kausiraaka-aineiden saatavuudessa voi olla vaihtelua. Esimerkiksi kalat kutevat eteläosissa aikaisemmin kuin pohjoisessa ja lisäksi syksyisin Pohjois-Suomen kalastusolosuhteisiin vaikuttaa vesien varhaisempi jäätyminen. Myös marja- ja sienilajeissa on eroja etelän ja pohjoisen välillä. Pohjois-Suomelle tyypillinen marja on muun muassa lakka, kun taas mansikat ja vadelmat menestyvät paremmin etelämpänä. Sieni-aika alkaa etelässä aikaisemmin, mikä näkyy etenkin korvasienten kohdalla. Etelä-Suomessa korvasieniä poimitaan jo toukokuussa, kun taas Lapissa vasta kesäkuun aikana. (Lehto & Patala 2007, 203.)

Kevään satoa ovat erilaiset tomaatit, kurkut, parsat, nauriit, raparperin varret, varhaisperunat ja ruukkusalaatti. Kausisieniä ovat herkkusieni, osterivinokas ja siitakesieni. (Kotimaiset Kasvikset ry 2011.) Huhtikuun kausiruoissa näkyy Pääsiäisen läheisyys. Perinteisiä ruokia ovat lampaanliha, mämmi, erilaiset rahkasta valmistetut

ruoat ja leivonnaiset sekä kanamunat. Ortodoksista keittiöperinnettä edustavat rahka-jälkiruoka *pasha*, rommilla kostutettu korkea leivonnainen *baba* ja pääsiäisleipä *kulit*-sa. Toukokuussa suosittuja ruokia ravintoloissa ovat erilaiset broileriruokat, lohi, pinaatti, parsa ja tuoreet korvasienet. (Lehto & Patala 2007, 203.)

Kesällä käytetään runsaasti tuoreita kasviksia kuten varhais- ja kesäperunoita, nauriita, herneitä, nippusipuleita, nippuporkkanoita, varhaiskaaleja, kukka- ja parsakaaleja, tomaatteja, avomaan salaatteja sekä pinaattia. Marjoista kesä on sesonkiaikaa mansikoille, vadelmille ja pensasmustikoille. (Kotimaiset Kasvikset ry 2011.) Kesään kuuluvat myös erilaiset kalaruoat ja heinäkuussa alkava rapukausi on yksi suomalaisen ravintolaelämän tärkeimmistä sesongeista (Lehto & Patala 2007, 205).

Syyskauden kasviksia ovat lantut, nauriit, porkkanat, punajuuret, palsternakat, juurisellerit, perunat, kurpitsat, omenat, tomaatit, kurkut, pavut, paprikat, sipulit sekä erilaiset kaalit, kuten violetti ja vihreä kyssäkaali, litteä keräkaali, valkokaali, parsakaali, kukkakaali (Kotimaiset Kasvikset ry 2011). Syyskuu on varsinainen sienikuukausi, mutta kantarellit ja tatit alkavat olla poimittavissa jo elokuussa. Syksyllä kotimaisten tuoreiden marjojen valikoima lisääntyy, kun lakat ja herukat alkavat kypsyä jo elokuussa ja puolukan vuoro on syyskuussa. Karpalot alkavat olla parhaimmillaan lokakuun lopulla. Syyskauden erikoisuuksia ovat linnut ja muu riista. Riistakausi alkaa sorsanpyydystyksellä 20.8 ja hirvenmetsästyksen aika koittaa lokakuussa. (Lehto & Patala 2007, 205.)

Talvikauden kasviksia ovat valko-, puna- ja savoiijinkaalit, porkkanat, lantut, palsternakat, punajuuret, juurisellerit, kuivatut ja pakastetut herneet sekä pavut (Kotimaiset Kasvikset ry 2011). Loppuvuoden kausiruokia ovat luonnollisesti erilaiset jouluruoat, kuten perinteinen kinkku, lipeäkala, laatikkoruokat, rosolli, kylmät silli- ja silakka sekä kraavit kalat. Jälkiruoissa käytetään paljon luumua ja sekahedelmiä. Tammi-helmikuun kausiruokia ovat maderuoat, mateenmäti, blinit sekä erilaiset lämpimät keitot. (Lehto & Patala 2007, 204.) Määttälän ym. (2008, 43) mukaan vuoden loppupuolella aletaan usein tarjota jouluruokia jo marraskuun alusta saakka, jolloin monet saattavat kyllästyä niihin jo ennen kuin varsinaisen juhlan koittamista. Ateriasuunnittelussa tämä voidaan ottaa huomioon käyttämällä varsinaisten perinteisten ruokien sijasta vain jouluisia makuja.

Nykyisin on kiinnostuttu myös erikoisemmista luonnon raaka-aineista. Tallbergin (2011, 15–17) mukaan villikasvit ovat parhaimmillaan todellista lähiruokaa ja niiden

hiilijalanjälki voi olla jopa nolla. Villikasveja on yleensä saatavilla alkukesästä, jo ennen monia suomalaisia puutarhakasveja. Talven varalle villikasveja voidaan säilöä niin kuin sieniä ja marjojakin. Villikasveista kannattaa käyttää niin varret, lehdet kuin kukatkin, ja myös juuria voidaan hyödyntää. Keväisin voidaan hyödyntää muun muassa kuusenkerkkiä ja käenkaalia, kesemmällä maitohorsmia ja vuohenputkia.

Nykyisten tuotantomenetelmien avulla voidaan lähes kaikkia raaka-aineita käsitellä siten, että niitä voidaan käyttää läpi vuoden. Lisäksi ulkomailta tuodaan myös tuoreita sesonkituotteita, kuten tarhattuja eläimiä, hedelmiä, marjoja ja vihanneksia. (Lehtinen ym. 2011, 141.) Vaikka tuontituotteet parantavatkin raaka-aineiden saatavuutta, ne voivat toisaalta myös Määttälän ym. (2008, 42) mukaan vaikuttaa suurena herkkuna pidettyjen raaka-aineiden, kuten mansikoiden ja rapujen, arvon laskuun. Monet suomalaiset arvostavat sitä, että saavat maistaa perinteiseen tapaan valmistettuja sesonkiruokia, jolloin ne ovat tuoreita ja parhaimmillaan.

4.4.4 Erityisruokavaliot

Erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden määrä on ollut selvässä kasvussa. Asiakkaiden erilaiset tarpeet tulisi ottaa huomioon jo ruokalistojen suunnitteluvaiheessa ja ruokaohjeiden laadinnassa. Erityisruokavalioasiakkaalle on tärkeää, että raaka-aineet on valittu oikein ja että ruoka on puhdasta ja oikein valmistettu. Raaka-aineiden valinnassa ja ruoanvalmistuksessa tulisi ottaa huomioon, että erityisruokavalioterioiden ulkonäkö muistuttaisi mahdollisimman paljon perusruokavalioiden ulkonäköä, sillä tyypillisesti erityisruokavalioita noudattavat eivät halua erottua muista ruokailijoista. (Immonen ym. 2010, 9-15.)

Erityisruokavalioihin lasketaan Lehtisen ym. (2011, 101) mukaan kuuluvaksi

- sairauksista, kuten diabeteksesta, laktoosi-intoleranssista, keliakiasta tai kihdistä, johtuvat ruokavaliot
- ruoka-aineyliherkkyydet ja allergiat
- uskonnosta tai elämänkatsomuksesta johtuvat erityisruokavaliot.

Erityisruokavalioterioiden toteutusta suunniteltaessa ratkaistaan muun muassa miten ateriat valmistetaan, mitkä ruoat valmistetaan alusta loppuun kokonaan erikseen ja voiko eri asiakasryhmille tarjottavia ruokia yhdistää. Monet ruokalajit on mahdollista muuttaa erityisruokavaliokasvatukselle sopiviksi melko pienin muutoksin. Erityisruokavalioteriat voidaan esimerkiksi erottaa valmistusvaiheessa perusruoasta, jolloin ne

tarvitsee vain viimeistellä erikseen. Ruoanvalmistuksen eri vaiheissa voidaan joitakin raaka-aineita korvata samankaltaisilla tuotteilla ja käyttää tarvittaessa erityiselintarvikkeita. Myös erityisruokavalioiden suunnittelussa tulee huolehtia riittävän vaihtelun ja valinnan mahdollisuuksien tarjoamisesta. (Immonen ym. 2010, 9-15.) Tässä opinäytetyössä otetaan tarkemmin käsittelyyn muutama sairaudesta tai yliherkkyydestä johtuva yleinen erityisruokavalio. Suunniteltujen menujen erityisruokavaliohuomiot ovat liitteessä 3.

Laktoosi-intoleranssi eli laktoosin imeytymishäiriö johtuu laktaasientsyymin puutoksesta ohutsuolessa, jota esiintyy noin 17 prosentilla suomalaisista. Laktoosi-intoleranssin hoidossa käytetään vähälaktoosista tai täysin laktoositonta ruokavaliota. Laktoosinsietokyvyssä on suuria yksilöllisiä vaihteluita, esimerkiksi monet voivat nauttia hapanmaitovalmisteita ilman oireita. Vähälaktoosisessa ruokavaliossa sallitaan pieni määrä laktoosia. Elintarvike tai ruoka on vähälaktoosinen, kun sen laktoosipitoisuus on alle 1 g/100g. Vähälaktoosiset ruoat kypsennetään miedolla lämmöllä, sillä ne ruskistuvat helposti liikaa ja palavat pohjaan. Vähälaktoosinen maito muuttuu herkästi myös liian sakeaksi ja punertavaksi pitkään kypsennettäessä. Laktoosittomassa ruokavaliossa ei laktoosia saa olla ollenkaan. Laktoosittomista maitovalmisteista osa laktoosista on poistettu kokonaan niin, että laktoosipitoisuus on alle 0,01 %. Markkinoilla on runsaasti vähälaktoosisia ja laktoosittomia maitovalmisteita, kuten maitoa, kermoja, jogurtteja, voita ja jäätelöitä. Ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa voidaan käyttää lisänä myös luonnostaan täysin laktoosittomia soija-, tofu-, riisi- ja kauravalmisteita sekä puhtaita öljyjä, kuten rypsi-, auringonkukka- ja oliiviöljyä (Immonen ym. 2010, 16–19.)

Keliakia on sairaus, jossa vehnän, rukiin ja ohran gluteeni vaurioittaa ohutsuolen limakalvoa ja aiheuttaa tulehdusreaktion. Tulehdusreaktion johdosta ravintoaineiden imeytyminen heikkenee, jolloin keliakikolle syntyy nopeasti aliravitsemustila. Lievempiä gluteenin aiheuttamia oireita ovat erilaiset mahavaivat. Keliakian hoitoon käytetään elinikäistä ja ehdotonta gluteenitonta ruokavaliota. (Immonen ym. 2010, 26.)

Gluteenittomassa ruokavaliossa poistetaan vehnä, ruis, ohra sekä kaikki näitä viljoja sisältävät ruoat ja elintarvikkeet. Poistetut viljatuotteet korvataan gluteenittomilla viljoilla kuten riisillä, maissilla, tattarilla ja hirssillä sekä teollisesti puhdistetulla vehnä-tärkkelyksellä ja gluteenittomalla kauralla. Luonnostaan gluteenittomia raaka-aineita ovat kasvikset, hedelmät, marjat, peruna, lihat, kalat, muna, lähes kaikki maitotuotteet ja kypsytetyt juustot. Kuvassa 10 on gluteenittoman elintarvikkeen virallinen tunnus.

(Keliakialiitto 2011.) Gluteenittomassa ruoanvalmistuksessa erityisen tärkeää on ruoan puhtaudesta huolehtiminen. Raaka-aineiden varastointi, ruoanvalmistus, leivonta, ruokien säilytys ja tarjoilu pitää järjestää niin, etteivät tavanomaiset ja gluteenittomat tuotteet pääse missään vaiheessa sekoittumaan keskenään. (Immonen ym. 2010, 29.)



KUVA 10. Gluteenittoman tuotteen merkki (Keliakialiitto 2011)

Uuden asetuksen (20.1.2009) myötä EU-maiden käyttämät merkinnät gluteenittomista elintarvikkeista yhtenäistyivät. Aiemmin käytössä olleet merkinnät ”gluteeniton” ja ”luontaisesti gluteeniton” poistuivat ja tilalla ovat nykyään termit ”erittäin vähägluteeninen” ja ”gluteeniton”. (Keliakialiitto 2011.)

Ruoka-aineallergiassa on kyse tietyn allergeenin aiheuttamasta immunologisesta vasta-ainereaktiosta, joka on yleensä ruoan proteiini. Allergiat ilmenevät erilaisina oireina ruoansulatuskanavassa, hengitysteissä tai iholla. Reaktio voi tulla hyvin nopeasti tai vasta parin vuorokauden kuluttua. Melkein kaikki ruoka-aineet voivat aiheuttaa allergiaa, mutta tyypillisimpiä allergisoivia ovat muun muassa kananmuna, maito, kala, äyriäiset ja erilaiset pähkinät. (Immonen ym. 2010, 103–104.)

4.4.5 Keittöön resurssit

Tuotteiden ja palvelujen tuottamiseen yritys tarvitsee erilaisia tuotannon tekijöitä eli resursseja. Resurssit voidaan jakaa aineellisiin ja aineettomiin resursseihin. Aineellisia resursseja ovat esimerkiksi käytettävissä oleva raha, yrityksen toimitilat ja raaka-aineet ja aineettomia yrityksen työntekijät, heidän ammattitaitonsa ja osaamisensa. Resurssien käyttö aiheuttaa yritykselle aina kustannuksia, joten kannattavassa liiketoiminnassa niitä on osattava hyödyntää tehokkaasti (Selander & Valli 2007, 18.) Ateriasuunnittelun kannalta yrityksellä käytettävissä olevat tilat ja laitteet vaikuttavat

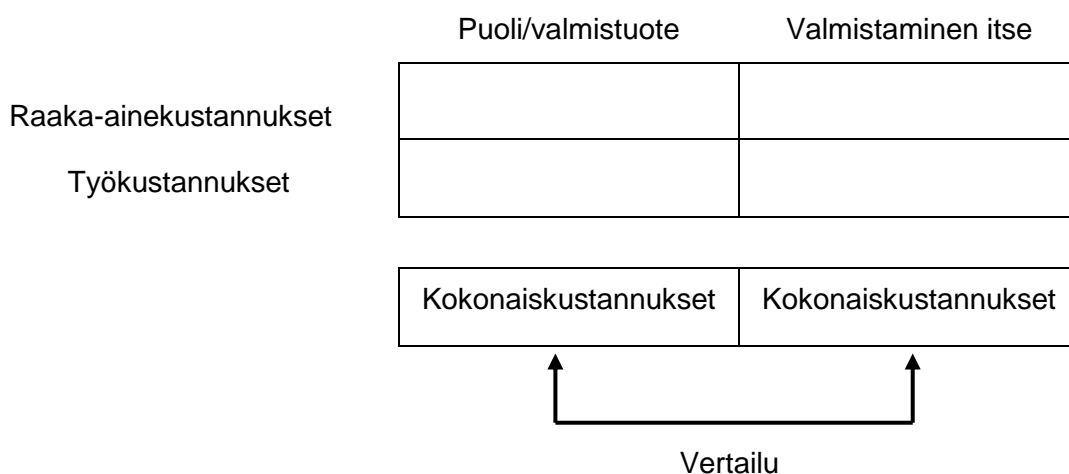
joko mahdollistamalla tai rajoittamalla monipuolisen ruokalistan toteuttamisen. Aterian eri ruokalajien valmistus on ajoitettava niin, että laitteiden kuormitus jakautuu tasaisesti. Periaate, että samalla aterialla ruoat ovat eri tavoin valmistettuja, on hyvä myös laitekuormituksen kannalta. Erityisesti lounas- ja tilausruokia valmistettaessa on otettava keittiön tilat ja laitteet huomioon niin, etteivät esimerkiksi kaikki ruoat ole uunissa kypsennettäviä tai vie kerralla kohtuuttomasti liesitilaa. (Lampi ym. 2009, 27; Lehto & Patala 2007, 19.) Laitekuormitusta voidaan havainnollistaa esimerkiksi työnkulkupiirroksella, joka laaditaan keittiön pohjapiirroksen. Piirroksella kuvataan ateriakokonaisuuden työvaiheiden sijoittuminen keittiössä, käytettävät koneet ja laitteet, siirto- ja kuljetusvälineet, kuljetustiet, välivarastoinnit sekä työturvallisuus ja omavalvontakohdet. (Lampi ym. 2009, 105.)

Matkailu- ja ravitsemisala on hyvin työvoimavaltainen ala, joten henkilöstöressurssien tehokas käyttö on keskeistä kaikilla alan yrityksillä (Selander & Valli 2007, 18). Keittiöhenkilökunnan määrän ja ammattitaidon huomioiminen ovat tärkeitä ateriasuunnittelun alussa huomioitavia tekijöitä, koska ne vaikuttavat valmistettavien ruokalajien valintaan ja raaka-aineiden jalostusasteisiin. Puolivalmisteita tai valmiita aterian osia käytettäessä tarvitaan vähemmän henkilökuntaa. Toisaalta taas teollisuuden tuotteiden käyttö voi olla välttämätöntä siksi, ettei ammattitaitoista henkilökuntaa ole riittävästi käytettävissä. Keittiöhenkilökunnan on tunnettava laitteiden erilaiset käyttömahdollisuudet, mikä auttaa monipuolistamaan aterialla käytettäviä valmistusmenetelmiä. Ruokalista- ja ateriasuunnittelussa on huomioitava ruoanvalmistuksen lisäksi myös muu työntekijöiden hoitamien toimien viemä aika, kuten asiakaspalvelu, siivoustyö ja varastonhoito. (Lampi ym. 2009, 27–28.) Ninemeierin (2005, 133) mukaan, aivan kuten keittiön laitteidenkin, myös työntekijöiden kohdalla voidaan puhua kuormituksesta. Huolellisella menusuunnittelulla voidaan varmistaa töiden jakaantuminen tasaisesti keittiön henkilökunnan kesken.

4.4.6 Kustannustekijät ja raaka-aineiden jalostusasteet

Ruokalista- ja ateriasuunnittelussa tulee huomioida eri kustannustekijöiden vaikutukset kokonaiskustannuksiin, olennaisimpia tekijöitä ovat raaka-aine- ja työ kustannukset. Energia-, jätehuolto- ja logistiikkakustannukset on syytä ottaa huomioon etenkin silloin, kun raaka-aineet ovat puolivalmisteita tai valmisruokia. Muita keittiön kustannustekijöitä ovat koneiden ja laitteiden hoito- ja huoltokustannukset sekä pääomakustannukset. (Lampi ym. 2009, 29.)

Ruokalaji, jonka raaka-ainekustannukset ovat alhaiset, voi olla työkustannuksiltaan kallis. Esimerkiksi kasvisten käsittely tai lihan kypsentäminen voi viedä paljon aikaa. Keittiössä tulee laskea kustannukset, milloin työ kannattaa tehdä itse ja milloin tulee halvemmaksi ostaa työ muualta. Kustannuslaskennalla selvitetään, millä tavoin puolivalmisteiden tai valmisruokien käyttö vaikuttaa kokonaiskustannuksiin verrattuna omaan valmistukseen. Työkustannuksen laskemista varten on selvitettävä työmäärä eli työn vaatima aika ja tiedettävä työn hinta, joka muodostuu palkasta ja työnantajan maksamista henkilöstösivukustannuksista. (Lampi ym. 2009, 29.) Kuvio 10 havainnollistaa raaka-aine- ja työkustannusten vertailua.



KUVIO 10. Osta tai valmista itse -analyysi (Ninemeier 2004, 265)

Tuotteen hinta ei kuitenkaan ole ainoa peruste valmistusasteen valinnalle, vaan tärkeää on huomioida myös ruoan laadulliset arviointiperusteet, kuten maistuvuus, esteettisyys ja ravitsevuus, sekä asiakkaan myönteinen kokemus. Periaatteena voi olla, että työ tehdään itse, kun siitä seuraa lisäarvoa asiakkaalle ja työ siirretään teollisuudelle, kun asiakkaan näkökulmasta itse tehdyn ja teollisuuden tuotteen välillä ei laadussa ole eroa. (Lampi ym. 2009, 29.) Ninemeier (2004, 264) painottaa, että jos teollisuuden valmistamissa tuotteissa ei ole yrityksen asettamia laatutavoitteita vastaavia tuotteita, ei ole kuin kaksi vaihtoehtoa: valmistaa tuote itse tai jättää se kokonaan pois menusta.

Puolivalmisteiden käyttämisellä saavutetaan monia etuja. Tuotteet ovat tasalaatuisia, hygieenisia ja usein niitä on helpompi varastoida sekä tilata oikea, tarvittava määrä. Puolivalmisteilla vaikutetaan myös keittiön henkilöstöresurssien tarpeeseen, sillä henkilöstön määrää voidaan rajata helpommin ja työn painopiste siirtyy erilaisista

esivalmistelutöistä ja esivalmistuksesta tuotteen jalostukseen. Valmistuotteiden käyttäminen on perusteltua myös silloin, kun keittiön oma ammattitaito tai kapasiteetti ei riitä esimerkiksi tarvittavien välineiden puutteen takia. (Lehtinen ym. 2011, 139.)

Ninemeierin (2005, 181–183) mukaan puolivalmisteita kohtaan voi esiintyä periaatteista johtuvia negatiivisia asenteita. Kuitenkin jos markkinoilla on tarjolla yrityksen laatutavoitteita vastaavia puolivalmisteita, tulisi tehdä edes selvitys niiden osto- ja käyttömahdollisuuksista. Toisinaan taas yrityksen voi olla kannattavampaa valmistaa tuotteet alusta asti itse. Syinä tähän voivat olla edullisemmat kokonaiskustannukset, laatustandardien ylläpitäminen, tuotteiden saatavuuden varmistaminen tai tuotannon integroituminen muun työn oheen, jolloin laite- ja henkilöstökapasiteetti voidaan hyödyntää tehokkaammin.

Teollisuuden tuotteiden käyttäminen on harvemmin ”kaikki tai ei mitään” -ratkaisu (Ninemeier 2004, 263). Lehtinen ym. (2011, 137–138) huomioivat, että kannattaa opetella yhdistelemään valmista, puolivalmista ja raakaa joustavasti ja järkevästi. Kaikkea perustyötä ei ole tarkoituksenmukaista tehdä ravintolassa itse. Jokaisen tuotteen arvoa ja hyötyä on pohdittava erikseen.

4.5 Ruokatuotteiden hinnoittelu ja kannattavuus

Hinnoittelulla on yrityksen toiminnan onnistumisen kannalta suuri merkitys, sillä hinta on tärkeä kannattavuus-, kilpailu- ja kysyntätekijä (Määttä ym. 2008, 217). Ruokatuotteita voidaan hinnoitella eri näkökulmista: 1) asiakaslähtöisesti 2) kysyntälähtöisesti 3) kilpailulähtöisesti 4) kustannuslähtöisesti. Asiakaslähtöisessä hinnoittelussa huomioidaan asiakkaiden näkökulma ja kokema hinta-laatusuhde, asiakas esimerkiksi voi olla valmis maksamaan kalliimman hinnan salin puolella liekitetystä jälkiruoasta tai tunnetusta brändistä. Kysyntälähtöisyys perustuu taloustieteiden periaatteeseen kysynnän ja hinnan suhteesta. Markkinapenetraatiossa tavoitellaan suurta myyntivolyymia alhaisilla hinnoilla tai vaihtoehtoisesti kalliilla hinnalla voidaan pieneltä segmentiltä ns. kuoria kermat päältä. Kilpailulähtöisessä hinnoittelussa huomioidaan kilpailijoiden tuotteiden hinnoittelu, mitä ei voida kuitenkaan käyttää ainoana lähtökohdaksi omille tuotteille tietämättä tarkemmin esimerkiksi kustannusrakennetta. Kustannuksiin perustuva hinnoittelu onkin kaikkein vanhin ja edelleen myös käytetyin hinnoittelutapa. (Mill 2007, 114–117.)

Yrityksen kustannukset jaetaan perinteisesti muuttuviin ja kiinteisiin kustannuksiin. Muuttuvat kustannukset riippuvat selkeästi toiminnan volyymista, kuten ravitsemistoiminnassa käytettävät raaka-aineet. Kiinteisiin kuluihin, kuten markkinointiin tai vuokraan, ei tuotantomäärällä ole suoraa vaikutusta. Kannattavuudella tarkoitetaan sitä, että yritystoiminnasta saadut tuotot ovat siihen uhrattuja taloudellisia panoksia suuremmat. Kannattavuutta voidaan mitata absoluuttisina lukuina tai liikevaihtoon suhteutettuna, kuten myyntikate-, palkkakate- ja käyttökateprosentit. (Selander & Valli 2007, 36–42.)

Tuotehinnoittelulla tarkoitetaan yksittäisten tuotteiden hinnoittelua. Erilaiset tuotepaketit voivat sisältää muutamasta ruokalajista koostuvan menun tai ruoan ja juoman lisäksi majoitusta ja erilaisia ohjelmapalveluita. Myyntihinnalla tarkoitetaan yleensä arvonlisäveron sisältävää myyntihintaa, mutta hinnoittelulaskelmissa on kuitenkin hyvä olla näkyvissä myös veroton myyntihinta, joka on perustana kateprosentille. Myyntikatteella tarkoitetaan katetta, joka saadaan kun tuotteen verottomasta myyntihinnasta vähennetään tuotteeseen kohdistuvat verottomat kustannukset. Kateprosenttia valitessa on huomioitava myynnin volyymi, tuotteeseen tarvittava työpanos sekä muut tuotteesta syntyvät kustannukset. (Selander & Valli 2007, 78–80; 92–93.)

Ruokatuotteiden hinnoittelussa hyödynnetään annoskortteja. Hinnoittelun kannalta annoskortin tärkein tehtävä on raaka-ainekustannusten selvittäminen. Myyntihinnan laskemisessa voidaan käyttää kahta laskentatapaa. Perinteinen laskentatapa on arvioida tuotteelle sopivalta tuntuva myyntihinta yrityksen liikeidea, kilpailijat ja sijainti huomioon ottaen, minkä jälkeen tarkastetaan kateprosentti. Toinen tapa on valita ensin haluttu kateprosentti alan keskiarvojen tai omien historiatietojen perusteella ja laskea sen mukaan tuotteen myyntihinta. (Selander & Valli 2007, 79.) MaRa ry:n (2011) mukaan vuonna 2009 hotelli- ja ravintola-alan ainekustannukset muodostivat keskimäärin noin 32 prosenttia liikevaihdosta (katso taulukko 3 sivu 52).

TAULUKKO 3. Tilastotietoja Hotelli- ja ravintola-alalta (MaRa ry 2011)

Kustannusrakenne 2009	Anniskelu- ravintolat	Hotellit	Kahvila- ravintolat	Henkilöstö- ravintolat	Ateria- palvelut	Hotelli- ja ravintola- ala
Liikevaihto	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Ainekäyttö	32,4	14,9	43,9	37,3	36,4	32,4
Työvoimakustannukset	33,2	29,7	26,1	40,0	27,8	31,2
Muut kustannukset	29,1	51,5	26,3	18,1	32,4	31,9
Palkkakorjattu käyttökate	5,3	3,9	3,7	4,6	3,4	4,5

4.6 Ruoka-annosten esillepano

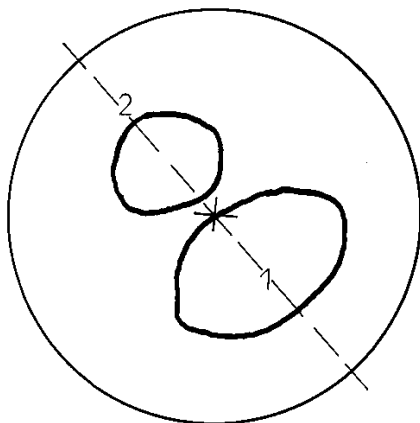
Kauniisti ja harmonisesti esille asetettu ruoka lisää ruokahalua ja luo tunnelmaa. Eri-laiset muodot ja värit vaikuttavat siihen, että ruoka on tasapainoisen näköistä. Huolel-linen esillepano antaa myös hygieenisen vaikutelman. (Lehtovaara & Hämäläinen 2007, 23.) Liitteessä 4 on kuvia eri ravintoloiden annoksista. Kuvista havaitaan millai-nen vaikutus myös käytettävällä lautasella on annoksen ulkonäköön (kuvat 26–27).

Annoksia koottaessa on muistettava myös asiakasnäkökulma, kuten mistä ruokalajis-ta asiakas ruokailun aloittaa. Esillepanossa ei saa toteuttaa niin hankalia asetelmia, että ne vaikeuttaisivat asiakkaan ruokailutilannetta. (Lampi, Luola & Seppänen 2008, 88.) Annoksen esillepano vaikuttaa myös psykologisesti odotuksiin ruoan mausta. Kaunis asettelu johdattelee positiiviseen mielialaan ja odotukseen herkullisesta mausta. Kun odottaa hyvää, on herkempi myös löytämään sitä. Vastaavasti huolimat-tomasti aseteltu tai sotkuinen annos johtaa päinvastaiseen mielialaan, jolloin annosta tutkitaan kriittisemmin ja todennäköisesti etsivä myös löytää siitä jotakin negatiivista. (Ridge & Minasian 1999, 43.) Mäkelä (2003, 112) kuitenkin muistuttaa, että ”Ruoan kolme tärkeintä elementtiä ovat: MAKU, MAKU JA MAKU.” Näin ollen esillepanoa ja visuaalisuutta suunnitellessa ei tule unohtaa ruoka-annoksen itse ydin asiaa, sillä kauniista ruoasta ei ole mitään iloa, jos itse maku puuttuu. Pettymys voi tulla tällöin jopa voimakkaammin esiin.

4.6.1 Asettelu

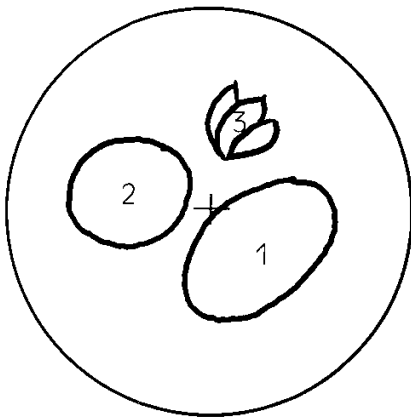
Selkeä ryhmittely antaa ruoka-annokselle parhaimman lopputuloksen. Annos asetellaan niin, että haluttu ruoka-aine nousee esille. Lähtökohtana asettelulle voidaan käyttää kultaista leikkauspistettä, joka sijaitsee lautasella noin ”kello viiden” kohdalla, keskipisteen alapuolella sivussa. Kultainen leikkauspiste on huomion keskipisteenä, johon pyritään asettamaan annoksen tärkein elementti, kuten pihviannoksen pihvi. Lisänä on apuleikkauspiste ”kello 10:n” kohdassa, jonka tehtävänä on tasapainottaa annosta ja toimia harmonisoivana pisteenä (katso liite 4, kuvat 28–29). Pariton raaka-aineiden asettelu miellyttää silmää enemmän kuin tasaparinen asetelma. Tummat värit ovat vaaleita raskaampia, joten ne asetellaan lautasen tai vadin alaosaan. Vaaleat värit ovat keveitä ja siksi tasapainoisempia, joten ne sijoitetaan yläosaan. Ruoka-annoksien asettelussa tulee välttää suoria ristinmallisia tai muita asiakasta häiritseviä kuvioita. Kuvioden ja värien tulisi olla mahdollisimman vähän kantaaottavia ja mielipiteitä herättäviä, ellei toisin nimenomaan haluta. (Lampi ym. 2008, 77; Lehtinen ym. 2011, 119–120.)

Ruoka-annosten asettelulle voidaan antaa perusohjeita. Lehtisen ym. (2011, 121) mukaan, kun annoksessa on yksi komponentti, on sen paikka kultaishisessä leikkauspisteessä koosta riippumatta. Kahden komponentin ollessa kyseessä käytetään kultaista leikkauspistettä ja diagonaalista viivaa (kuva 11). Pääkomponentti asetetaan kultaishiseen leikkauspisteeseen ja toinen komponentti lähelle apuleikkauspistettä.



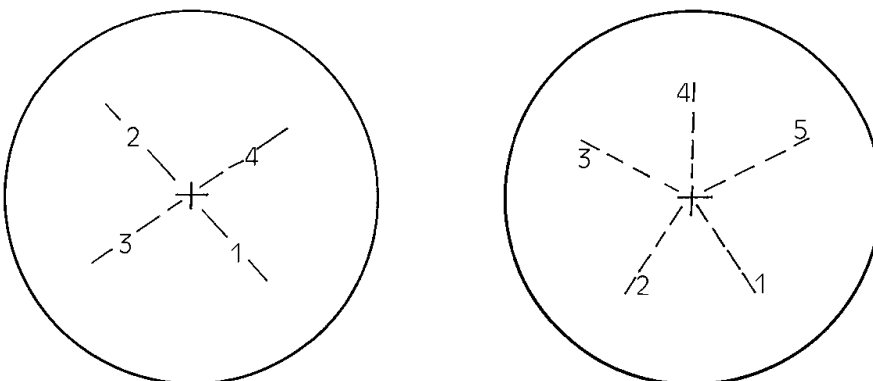
KUVA 11. Kaksi komponenttia (Avotie 1991, 42)

Kun annoksessa on kolme komponenttia, kuten lihaa, perunalisäke sekä kasviksia, liha laitetaan pääraaka-aineena kultaiseen leikkauspisteeseen, perunalisäke esimerkiksi sen peiliksi ja kasvislisäke näiden kahden taakse tai sivuun. Pääsääntönä on, että komponenttien lukumäärän lisääntyessä ne asetellaan ”alapainotteisesti” sekä värien että koon mukaan, lautasen yläreunaa kohti keventäen. (Lehtinen ym. 2011, 121.) Kuvassa 12 tummempi lisäke saa kohdan kaksi ja kolmonen keventää kokonaisuutta (Avotie 1991, 42).



KUVA 12. Kolme komponenttia (Avotie 1991, 42)

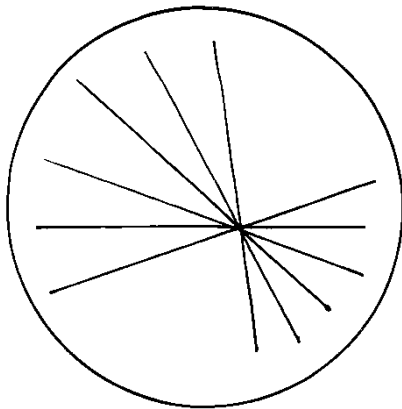
Neljän komponentin annoksessa osat sijoitetaan lautaselle kultaisien leikkauspisteiden vinoristiin, kohtisuoraan tulevaa ristiä on muistettava välttää. Ruoka-aineiden lukumäärän noustessa viiteen, komponentit asetellaan lautaselle tähden mallisesti siten, että kaksi niistä on asiakkaan edessä alhaalla ja kolme yläpuolella. Pääraaka-aine on jälleen kultaisessa leikkauspisteessä, josta muut komponentit asetellaan ylöspäin värien mukaan keventäen. (Lehtinen ym. 2011, 121.) (Katso kuva 13.)



KUVA 13. Neljän ja viiden komponentin sommittelut (Avotie 1991, 42)

Kastikkeella on Lammen ym. (2008, 77) mukaan useampia mahdollisia esillepanotapoja. Kastikkeen voi tarjota peilinä lautasen pohjalla, pisarointina tai osittain pääraaka-aineen päälle valutettuna. Valintaan vaikuttavat kastikkeen tehtävä ja ominaisuudet.

Kultaista leikkauspistettä hyödyntämällä saadaan myös näyttäviä viuhkamaisesti levittyviä asetelmia (kuva 14). Leikkauspisteeseen laitetaan mahdollisimman vähän ruoka-ainetta ja sen annetaan levitä viuhkan tavoin kohti vastareunaa ja apuleikkauspistettä. Ruokalaji voi olla esimerkiksi jälkiruokakakku tai piirakka, joka on aseteltu kärjelleen kultaiseen leikkauspisteeseen. Viuhkakuvio voi olla myös kastikeraita tai esimerkiksi ruohosipulikoriste. (Avotie 1991, 43; Lehtinen ym. 2011, 120–122.)



KUVA 14. Viuhkamainen sommittelu (Avotie 1991, 43)

Ruoka-ainesten sommittelussa voidaan käyttää hyväksi symmetriaa ja epäsymmetriaa. Symmetrian avulla saadaan jaettava pinta, esimerkiksi leipäviipale tai ruoka-annos, näyttämään tasapainoiselta. Epäsymmetriassa asia on päinvastoin, pinnan yhteen kulmaan sijoitettu, toispuolinen näyttävä pääraaka-aine tai koriste antaa tehokkaan vaikutelman. (Lampi ym. 2008, 77.)

Lehtisen ym. (2011, 127) mukaan trendit ovat aina jossain määrin vaikuttaneet myös annosten ulkonäköön ja esille laittamiseen. Esimerkiksi 1980-luvulla Suomeen saapunut *nouvelle cuisine* rohkaisi yksinkertaisempaan ruoanvalmistukseen ja luonnollisempaan tapaan laittaa ruoka esille. Nykyään käytetään paljon muun muassa annosten tornimaisuutta (katso liite 4, kuvat 30–31).

4.6.2 Koristelu

Koristeet tarjoavat asiakkaille aterian aikana kaunista katseltavaa ja myös herättävät ruokahalua. Koristeiden valinnassa on huomioitava kokonaisuus ja niiden tulee olla laadullisesti ja määrällisesti suhteessa ruokalajiin ja annokseen. Ruoka-annoksen lisäksi koristelun on oltava sopusoinnussa myös muun muassa tilaisuuden, ympäristön, vuodenajan ja muiden aterialla tarjottavien ruokien kanssa. Ruoka-annosten koristelemisen ei saa muuttaa ruoan makua, vaan sen tarkoituksena on ainoastaan korostaa ulkonäköä. Jos koristeet ovat samalla lautasella kuin muukin annos, tulee niiden olla syötäviä. Koristeet on järkevä sijoittaa niin, että pääraaka-aine pääsee riittävästi esille. Liian korkeat koristeyhdistelmät vaikeuttavat ruokalajin syömistä. (Lampi ym. 2008, 77–78; Lehtinen ym. 2007, 116–117.)

Kylmät ruoat koristellaan kylmillä raaka-aineilla ja lämpimät ruokalajit lämpökäsittelyn kestäville aineille, sillä monet raaka-aineet nuutuvat nopeasti lämpimän ruokalajin koristeena. Kylmiä annoksia koristeltaessa koristeet voidaan asettaa lautaselle tai vadelille jo valmiiksi etukäteen, jos se on muuten mahdollista. Lämpimät annokset sen sijaan on koristeltava juuri ennen annosten esillepanoa nopeasti, jo aiemmin esivalmistelluista tai valmiista aineksista. (Lampi ym. 2008, 77–78; Lehtinen ym. 2007, 116–117.) Koristeiden käytön järkevyyttä on syytä aina pohtia tapauskohtaisesti. Koristeeksi asetettu iso rosmariininoksa ei todennäköisesti ole miellyttävä syötävä. Jos taas ruoka-annoksen kastike on maustettu rosmariinilla, on sen käytöllä koristeidenakin enemmän perusteita. (Ridge & Minasian 1999, 48.)

Määttä ym. (2008, 104) mukaan koristeiden valinnassa kannattaa hyödyntää sesonkeja. Kesällä luonnosta saadaan erilaisia kasveja ja kukkia, syksyllä taas kauniin värisiä oksia ja lehtiä. Tarjoiluvärien ja annosten koristelussa silmäniloa ja yksilöllisyyttä saadaan pienilläkin yksityiskohdilla. Tällaisia ovat esimerkiksi:

- vihanneskoristeet, esimerkiksi koristeveitsellä, muotilla tai palloraudalla tehdyt
 - kasvien, kuten porkkanan ja punajuuren, lehdet
 - hedelmä- ja marjakoristeet, kuten viuhkat, viipaleet ja huurrutetut marjat
 - marjat, joissa mukana lehtiä, pikkuoksat marjoihin
 - suklaa erilaisina koristeina, pursotettuna, lastuina
 - marsipaanikoristeet, kermavaahto
 - taikinakoristeet
 - makeiset
 - kukat kuten ruiskaunokit, kehäkukat, orvokit.
- (Määttä ym. 2008, 104; Manninen 1997, 10.)

4.6.3 Värien käyttö

Värit vaikuttavat ruoan kauneuteen ja nautittavuuteen. Esimerkiksi vaalean kalan, höyrytetyn kukkakaalin ja perunasoseen yhdistelmä ei anna kovin houkuttelevaa vaikutelmaa. (Ninemeier 2005, 138.) Värien käytön suunnittelussa lähdetään liikkeelle ruoan pääraaka-aineen väristä tai ruoan perusväristä. Yhdessä täydentävien erivärisien elintarvikkeiden kanssa pyritään luomaan harmoninen ja houkutteleva kokonaisuus. (Lampi ym. 2008, 74.) Menussa voi näkyä myös vuodenaikojen värit, kuten kevään hempeys, jossa on värien iloa ja raikkautta vaikka varhaisvihannesten ja keveämpien valmistusmenetelmien kautta. Syksyyn voidaan yhdistää ruskan värejä ja talvi voi edustaa klassista perinteisyyttä. Tärkeää on kuitenkin, ettei menusta tule vain vaaleiden tai tummien ruokien kokonaisuutta, jolloin uhkana on latteuden tuntu. (Mäkelä & Ahomaa 2004, 72).

Värien valintaan ja yhdistämiseen voidaan käyttää apuna väriympyrää (kuva 15). Väriympyröissä on vähintään kolme pääväriä eli punainen, sininen ja keltainen sekä niiden vastavärit vihreä, oranssi ja violetti. (Lampi ym. 2008, 74.) Värien valinnan mahdollisuuksia on paljon. Väriympyrää seuraten voidaan noudattaa samansävyisiä, lähisävyisiä tai vastasävyisiä värejä. Ruoassa, hedelmissä ja kasviksissa on myös himmeitä, sameita tai likaisia värejä. (Avotie 1991, 32.)



KUVA 15. Esimerkkejä väriympyröistä (Opetushallitus 2004)

Vastavärit ovat värejä, joita keskenään sekoittamalla saadaan neutraalin harmaata, väriympyrässä ne sijoittuvat samalle halkaisijalle. Vastavärejä esiintyy muun muassa yhdistelmissä persilja ja tomaatti tai purjo ja porkkana. Vastavärejä käyttämällä saadaan ruoka-annosten ruokalajit ja raaka-aineet korostamaan toinen toistaan ja yhdessä käytettynä ne luovat silmälle sopusointuisen yhdistelmän. Vaaleusvastakohtaisuus eli valöörikontrasti syntyy silloin, kun rinnakkaiset värit ovat eri tummuusastetta. Yhdistelmä sopii käytettäväksi, kun halutaan korostaa tiettyä raaka-ainetta, jolloin väriero saa olla hyvinkin selvä. Saman värin eri valoisuusasteiden käyttö antaa vaiku-

telmalle syvyyttä ja nostaa vaaleampia sävyjä esiin. Toteuttaminen on helppoa esimerkiksi suklaan, marjojen tai hedelmien avulla ja vihreässä salaattissa voidaan yhdistää vaaleanvihreää salaattia ja tummanvihreää persiljaa. Sävyvastakohtaisuus eli kulöörikontrasti muodostuu kun viereiset värit ovat eri sävyjä, kuten punainen ja keltainen. Vastakohtaisuus voi olla sopu- tai riitasointuinen. Riitasointua voi käyttää tehosteena korostamaan muita värejä, kunhan se esiintyy vähäisenä osana. (Avotie 1991, 16–18; Lehtinen ym. 2011, 124–125.)

Värejä luokitellaan myös lämpimiin ja kylmiin väriihin, jolloin keltaiset, punaiset ja oranssit vaikuttavat silmissämme lämpimiltä, sinisten, vihreiden ja violettien ollessa kylmiä. Yhdistelemällä sopivasti lämpimiä ja kylmiä värejä voidaan korostaa ruokalajin lämpöisyys- tai viileysvaikutelmaa. Kylmän ja lämpimän väriero korostuu, kun mukana on sävytön vaalea väri kuten esimerkiksi lautasessa. Pelkästään kylmien värien yhdistelmä näyttää viileältä, koska värit lieventävät toistensa vaikutusta. Tämä yhdistelmä sopii kuitenkin hyvin kylmiin, raikkaisiin alku- ja jälkiruokiin etenkin jonkin sävyttömän värin yhteydessä. Lämpimien värien yhdistelmässä kaikki värit hehkuvat ja kilpailevat keskenään. Hehkua voidaan lisätä käyttämällä lautasessa kylmää vastaväriä. (Avotie 1991, 16–18; Lehtinen ym. 2011, 124–125.)

Paljousvastakohtaisuus on värien määrän käytön suhde eli toista väriä käytetään enemmän kuin toista. Esimerkiksi punainen punajuurisalaatti voidaan koristella valkoisilla raejuustoraidoilla. Tasaraidoitusta kannattaa yleensä välttää, koska se vilisee helposti silmissä. Laatuvastakohtaisuus syntyy likaisten ja puhtaiden tai sammuneiden ja kirkkaiden värien yhdistelmistä. Sammunutta väriä esiintyy esimerkiksi keiteilyissä kasviksissa. Laatuvastakohtaisuutta voidaan hyödyntää ottamalla kirkkaan värin rinnalle saman sävyn sammunut väri, kuten yhdistelmässä säilykekurkku ja persilja. Kokonaan sävyttömiä värejä ovat valkoinen, harmaa ja musta, jotka korostavat erityisesti niiden kanssa käytettäviä sävyllisiä värejä, kuten musta punaista, harmaa keltaista ja valkoinen vihreää. Pelkästään sävyttömien ruoka-aineiden kontrasti syntyy yleensä mustan ja valkoisen yhdistelmästä, kuten mustasta kaviaarista ja smetanasta. Väriero voi olla terävä tai heikko. Myös valkoista ja harmaata tai harmaata ja mustaa voidaan yhdistellä, tosin harmaata esiintyy ruoassa harvemmin. (Avotie 1991, 16–18; Lehtinen ym. 2011, 124–125.)

4.7 Kattaminen ja tarjoilu

Edeltävissä ruokalistasuunnittelua ja annosten esillepanoa koskevissa luvuissa liikuttiin ruokatuotannon prosessien alueella. Laatuajattelun kannalta käsiteltiin teknistä laatua eli mitä asiakas saa. Tässä luvussa tuodaan esille myös ravintolan asiakaspalveluun liittyviä prosesseja eli enemmän toiminnalliseen laatuun vaikuttavia tekijöitä. Ravintolan tilojen ohella asiakkaalle näkyvimpiä osia ovat pöytien kattaukset ja menukortit. Valittu tarjoilutapa ja asiantuntevuus vaikuttavat merkittävästi asiakkaan kokemaan palvelun arvoon. Tarjoilun kulun huolellisella suunnittelulla varmistetaan tilaisuuden sujuvuus ja tasainen palvelun laatu. (Katso myös luku 4.2) Asiakaspalveluprosessin tekijöiden tulee olla samassa linjassa yrityksen liikeidean ja ruokatuotannon tavoitteiden kanssa.

4.7.1 Katteen asettaminen

Pöydän kate on osa ravintolan sisustusta ja ilmapiiriä, joten sen tulee olla huolellisesti ja kauniisti tehty. Katteen tulee olla tasapainossa eikä se saa kellahtaa kummallekaan laidalle. Katteen eri välineillä, aterimilla, lasilla, lautasilla ja lautasliinoilla, on omat paikkansa katteessa. Nykyisin ruokapöydissä käytetään hyvinkin persoonallisia katteita, esimerkiksi ravintolan liikeideasta, tilaisuuden ajankohdasta ja teemasta riippuen, mutta tietyt perusasiat ja järjestys kattamisessa ovat lähes aina samat. (Mykänen & Ursin 2006, 52.)

A la carte -ruokalistan mukainen kattaus noudattelee usein periaatetta, jossa asiakkaan tekemän tilauksen mukaan pöytään tuodaan tarvittavat katteet juuri ennen tarjoiltavaa ruokalajia. Tällöin ruokapöytään on katettu valmiiksi vain perusruokailuvälineet alkuruokaa varten, jotka yleensä ovat haarukka ja veitsi, lasi, leipälautanen ja veitsi ja lautasliina. Sen sijaan table d'hôte -ruokalistan perusteella ruokailun kulku tiedetään jo etukäteen, jolloin kaikki tarvittavat voidaan kattaa yhdellä kertaa. (Brown, Hepner & Deegan 1994, 33; Lillicrap ym. 1998, 182–183.)

Kattaminen aloitetaan pöytämuotojen rakentamisella ja liinoittamisella. Esivalmisteluihin kuuluvat myös kaikkien haarukoiden, veitsien, lusikoiden ja lasien kiillottaminen. Katteen rakentaminen voidaan aloittaa joko ruokailuvälineistä tai määrittämällä katteen keskikohta pääruokaviinilasin avulla ja rakentamalla kate sen ympärille. Lasi sijainti on katteen keskikohdan oikealla puolella, käyttöjärjestyksessään oikealta

vasemmalle, vesilasin paikka on yleensä eniten oikealla. Mikäli lasit eivät mahdu katteeseen riviin, voidaan ne asettaa myös kolmion muotoiseen ryhmään. Katteessa suositellaan olevan yhtäaikaaisesti vain kolme lasia. Ruokailuvälineet asetetaan noin 5 cm pöydänreunasta sisäänpäin, veitsien terät vasemmalle päin suunnattuna. Jälkiruokavälineet asetetaan katteen keskikohdalle pääruokaviinilasin alapuolelle. Leipälautanen on katteessa vasemmalla puolella siten, että lautasen halkaisija on haarukan kärkien kohdalla. Lautasliina voi olla katteen keskellä. Kahvikuppia ei kateta valmiiksi katteeseen kuin aamiaisella ja lounaalla. (Mykkänen & Ursin 2006, 54–55; Brown ym. 1994, 32–33.) Kuvassa 16 on esillä kolmen ruokalajin vaatimat katteet. Mausteiden pöytään laittamista voidaan harkita aina tapauskohtaisesti.



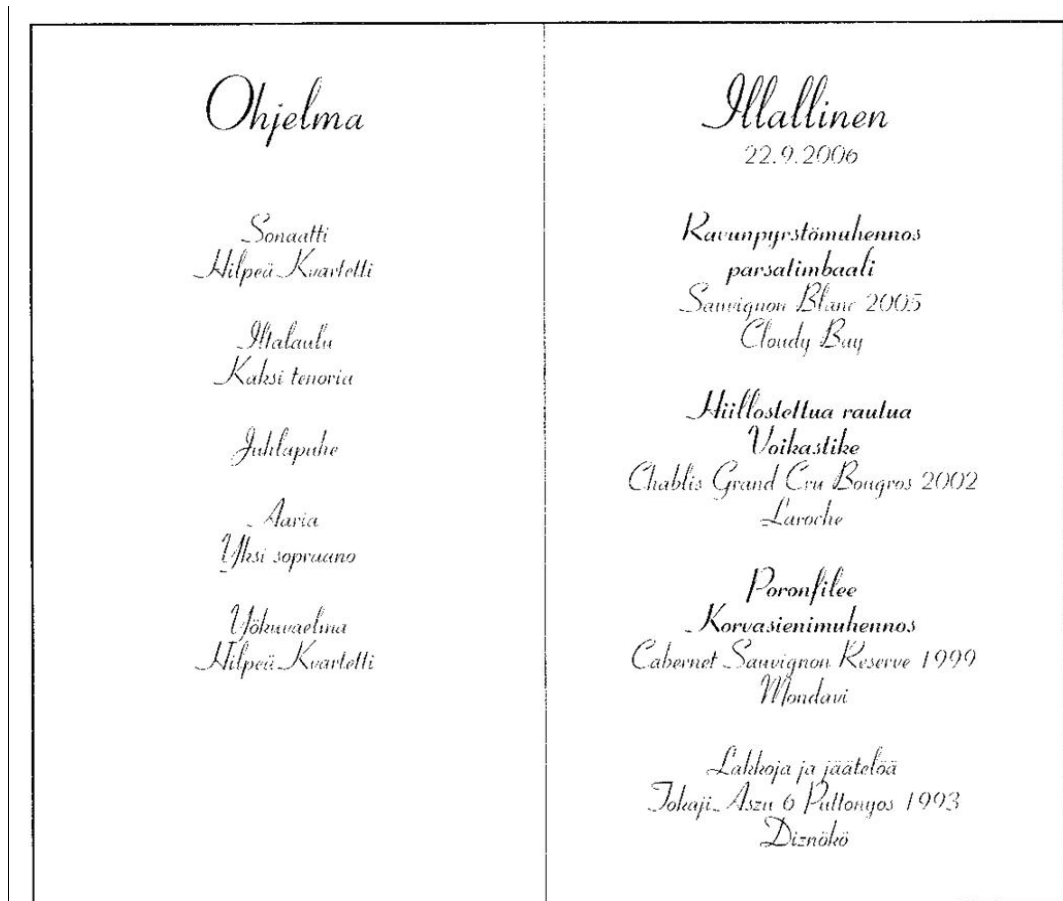
KUVA 16. Kolmen ruokalajin kate (Mykkänen & Ursin 2006, 52)

Ravintolatilán esteettiseen kokonaisuuteen vaikuttavat käytössä olevat kalusteet, värit, tilán muoto, tekstiilit ja koristeet. Pöytäkoristeilla, kuten kukilla ja kynttilöillä, pyritään luomaan asiakkaalle arvokas ja miellyttävä ravintolakokemus. Koristeet valitaan siten, etteivät ne estä tai häiritse asiakkaiden seurustelua pöydässä. Koristeiden väri ja määrä voivat vaihdella esimerkiksi vuodenaikojen tai ravintolassa pidettävien teemojen mukaan. (Mykkänen & Ursin 2006, 58.)

4.7.2 Menukortti

Kuten muutkin menusuunnittelun osa-alueet, myös menun ulkoasu riippuu yrityksen liikeideasta, asiakkaista ja tilaisuuden luonteesta. Toimialasta riippumatta ruokalistat ja menukortit ovat yrityksen tärkeitä myyntityökaluja. Hyvin suunniteltu menu sopeutuu ravintolan ilmapiiriin ja imagoon ja on osa asiakkaan kokonaisvaltaista elämystä ravintolassa. (Ninemeier 2004, 139–140.)

Menukortti on kuin illan käsikirjoitus, josta ilmenee kyseisenä päivänä tarjottavat ruokalajit niiden oikeassa tarjoilujärjestyksessä sekä aterialla tarjottavat viinit (kuva 17, katso myös liite 5 ja kuvat 32–34). Vettä ja kivennäisvettä ei mainita, mutta kahvi on usein ruokalajien joukossa. Tilaisuuden luonteen mukaan menukortissa voi olla lisäksi esillä esimerkiksi yrityksen tai ravintolan logo, keittiömestarin nimi, tilaisuuden syy, ohjelma tai muuta tilaisuudesta kertovaa. Kattauksessa sijaintiin vaikuttavat kokonaisuus ja käytännöllisyys, usein menukortti asetetaan lautasen vasemmalle puolelle, haarukoiden yläpuolelle. (Mykkänen & Ursin 2006, 155; Määttä ym. 2008, 53.)



KUVA 17. Menukortti (Mykkänen & Ursin 2006, 156)

Menun ensivaikutelman tulisi olla mielenkiintoa herättävä ja houkutteleva. Suunnittelussa voidaan käyttää erilaisia fontteja, kuvia ja värejä lisäämään menun kiinnostavuutta ja helppolukuisuutta. Erilaisten tehosteiden käytössä tulee kuitenkin olla huolellinen, ettei yleisilme muutu sekavaksi. Ulkoasun tulee sopia ravintolan imagoon ja tilaisuuden luonteeseen. (Davis ym. 2008, 152–155.) Menukortit ovat yleensä paksua kartonkia. Kortti voi olla myös taitettu tai vihkon mallinen, jolloin siinä on kannet. Yllätyksellisyyttä voidaan tuoda kirjoittamalla ruokalista, päreeseen, metalliin, kiveen tai mihin tahansa tilaisuuden luonteeseen sopivaan materiaaliin. (Määttä ym. 2008, 53.)

Menukortin suunnittelussa erityistä huomiota on kiinnitettävä menussa käytettävään kieleen. Määttälän ym. (2008, 51–53) mukaan ruokalistakorttia ei yleensä kirjoiteta kuin yhdellä kielellä. Kieli valitaan sen mukaan, mitä kieltä pöytäkeskusteluissakin käytetään. Mikäli tilaisuudessa on läsnä useita eri kansallisuuksia, on menu viisainta kirjoittaa ranskaksi tai englanniksi. Kirjoitusasussa on huolehdittava oikeinkirjoituksesta ja sanojen taivutusasusta. Sanojen taivutuksessa on oltava tarkkana. Jos annoksena tarjotaan koko tuote tai valmistuserä, on sana perusmuodossaan: parsamunakas, keitetty hummeri. Jos annos on osa suurempaa valmistuserää, tulee nimi taivuttaa oikein: perunagratiinia, hedelmäsalaattia, savustettua lohta. (Katso kuva 17 sivulla 61, poronfileen oikea kirjoitusasu olisi poronfileetä.) Suomenkielisessä menussa on hyvä käyttää vieraskielisten sanojen suomennoksia, mikäli niitä vain on saatavilla. Davis ym. (1998, 79) huomauttavat, että käytetyn kielen on aina sovittava ravintolan liikeideaan. Esimerkiksi teemaravintolan luomaa elämystä voi täydentää hyvinkin kuvaileva ja rönsyilevä kielenkäyttö. Kuitenkin aina on huolehdittava siitä, että asiakkaat ymmärtävät mistä on kyse, eikä väärinkäsityksiä voi syntyä. Viikinkiravintola Harald (2012) hyödyntää omaa teemaansa annoksien nimissä seuraavasti: Lettuja Piikalikan muurikalta, Kuningas Harald Ankaran retki, Vainotulen sytyttäjän sienikeitto, Ahvenkeittoa Aegirin valtakunnasta.

Menukortti on rajatun kokoinen, minkä vuoksi ruokalajeista ei aina voida kertoa kovin tarkasti. Pääraaka-aine on aina mainittava sekä lisäksi sen valmistustapa, jos se poikkeaa totutusta. Esimerkiksi tournedos yleensä paistetaan tai pariloidaan, joten nimeksi riittää tournedos, mutta jos valmistustapaa vaihdetaan, tulee sen käydä ilmi ruokalajin nimestä. Pääraaka-aineen jälkeen mainitaan yleensä kastike sekä merkittävin tai arvokkain lisäke. (Määttä ym. 2008, 51.) Immosen ym. (2010, 119) mukaan menukorteissa voidaan ruokalajin yhteydessä mainita, mille erityisruokavaliolle ne jo

sellaisenaan on suunniteltu. Menukortit kirjoitetaan kullekin erityisruokavaliovieraalle erikseen silloin, kun heidän ruokalajinsa poikkeavat selkeästi muista.

4.7.3 Tarjoilutavat

Tarjoilu on osa asiakaspalveluprosessia. Mykkäsen & Ursinin (2006, 60–61) mukaan kaikissa palvelutilanteissa asiakkaan huomiointi hänen saapuessaan ravintolaan on ensisijaisen tärkeää. Onnistunut vastaanotto määrää usein sen, millaiseksi elämykseksi ravintolassa käynti asiakkaalle muodostuu. Tällä taas on suora yhteys siihen, miten asiakas kertoo kokemuksistaan eteenpäin ja paljonko hän on tuotteista ja palveluista valmis maksamaan. Lisäksi Brown ym. (1994, 143) muistuttavat, että asiakkaan lähtiessä positiivisen viimeisen vaikutelman tekeminen on aivan yhtä tärkeää kuin ensivaikutelmakin.

Tarjoilutavalla tarkoitetaan sitä tapaa ja tekniikkaa, joilla jokin ruokalaji tai juoma tarjoillaan asiakkaan nautittavaksi (Lehtinen ym. 2003, 67). Aiemmin palvelutavat nimettiin alkuperämaan mukaan. Tarjoilutavoista vanhin on englantilainen tarjoilutapa, joka sisälsi kolme tai neljä eri tarjoilukertaa, joista jokaisessa oli useita erilaisia ruokalajeja. Ensimmäinen kattaus odotti vieraita jo valmiina pöydässä ja vieraat toimivat itsepalveluperiaatteella ottaen itse pöydästä pääruoat, tarjoilijoiden tarjotessa vain lisäkkeet. Ranskalaisen keittiön nousua suosioon 1700-luvulla, tuli yleisesti käyttöön myös ranskalainen tarjoilutapa. Ateria koostui kahdesta tai kolmesta eri kattauksesta ja kaikki kattaukseen kuuluvat ruokalajit tuotiin tarjolle yhtä aikaa. Venäläinen tarjoilutapa tuli käyttöön 1800-luvun puolivälissä. Tärkeimpinä eroina aikaisempiin tapoihin oli se, että pöytään ei tuotu mitään ruokalajeja jäähtymään. Ruokalajit paloiteltiin tai viipaloitiin keittiössä ja tuotiin pöytiin yksitellen, jolloin ne olivat parhaimmillaan. Suomalaisissakin ravintoloissa siirryttiin varsin pian käyttämään venäläistä tarjoilutapaa, mikä johti myös ruokalistojen käytön yleistymiseen. (Viitasaari 2006, 56–57.)

Lehtisen ym. (2003, 68) mukaan nykyään erilaiset tarjoilutavat muotoutuvat valitun liikeidean ja käytettävissä olevien tilojen, astiastojen sekä keittiö- ja salihenkilökunnan määrien mukaisesti. Tarjoilutavan valintaan vaikuttavat lisäksi tilaisuuden luonne, asiakkaiden ruokailuun varaama aika sekä se, onko kyseessä yksittäinen asiakas vai asiakasryhmä. Brownin ym. (1994, 67) mukaan on tärkeää ymmärtää erilaisten tarjoilutapojen periaatteet ja eroavaisuudet, jotta pystytään valitsemaan omalle toiminnalle

sopivin tapa. Kannattavin ja asiakkaalle arvokkain muoto voi löytyä myös eri tarjoilutapojen yhdistelmästä.

Tilaus- eli bankettitarjoilua käytetään palveltaessa asiakkaita, jotka syövät samanlaisesti tietylle henkilömäärälle ennalta tilatun aterian. Tapahtumasta tehdään tilausmääräys, johon kirjataan yksityiskohtaiset tiedot kaikista tilaisuuteen liittyvistä seikoista, kuten ruoista, juomista ja erikoisruokavalioista sekä tilaisuuden kestosta ja tarkoituksesta. Juhlan luonne ja asiakasmäärä määrittävät, millaisiin ennakkovalmisteluihin henkilökunta ryhtyy ennen tilausta. (Lehtinen ym. 2011, 94; Hemmi ym. 2008, 277.) Tilaustarjoilussa ruoka-annokset voidaan toimittaa asiakkaalle erilaisilla tarjoilutavoilla tai eri tapoja yhdistämällä. Erilaisia tarjoilutapoja ovat noutopöytä, pöytään jättäminen eli lautastarjoilu, lautaselle nostaminen, tarjoaminen ja apupöydällä annosteleminen. (Koppinen ym. 2002, 307.)

Noutopöydässä eli buffetissa jokainen ruokalaji on omassa tarjoiluastiassaan, josta asiakas itse valitsee ja annostelee lautaselleen haluamansa määrän ruokaa. (Lehtinen ym. 2011, 94). Noutopöytä on helppo ja näyttävä tapa tarjoilla ruokia isollekin vierasmäärälle. Tarjoiluhenkilökuntaa tarvitaan vähemmän, kuin muissa tarjoilutavoissa. Noutopöytää voidaan hyödyntää myös silloin, kun keittiöresurssit ovat puutteelliset, etenkin lämmin ruoka on helppo lämmittää ja panna tarjolle lämpöhauteisiin. Tarjoilun onnistumisen kannalta noutopöytä tulee voida pitää koko ajan kauniin näköisenä, siistinä ja vadit täysinä. Ruokailun sujuvuus vaatii huolellisen suunnittelun ja riittävästi noutopöydän aloituspisteitä. (Hemmi ym. 2008, 306–313; Määttä ym. 2008, 111–112.) Buffetpöytien koko, lukumäärä, muoto ja aloituspisteiden lukumäärä määräytyvät tilaresurssien, vierasmäärän, sekä halutun tyylin ja teeman mukaisesti. Tilaisuuden suunnittelussa voidaan käyttää myös luovuutta, mutta ennen kaikkea on huomioitava tarjoilun toimivuus ja joustavuus. Tämän vuoksi myös ruokien koostumus, asettelu ja paloittelu sekä vatien ja kulhojen keskinäinen sijoittelu tulee suunnitella etukäteen, jotta ruoka on helposti otettavissa eikä liian suuria jonoja pääsisi syntymään. Noutopöytään voidaan kattaa ruoat ruokalaji kerrallaan. Toinen tapa on kattaa pöytään ensin alkuruoat ja pääruoat, jonka jälkeen siistittyyn pöytään tuodaan esimerkiksi jälkiruoka. Pääruoka ja jälkiruokat voidaan panna tarjolle myös omiin pöytiinsä. Mikäli noutopöydästä halutaan tehdä suurempi ohjelmanumero, voi pöydissä olla myös kokkeja kertomassa ruoista ja paloittelemassa ja annostelemassa niitä. (Määttä ym. 2008, 111–113.)

Lautastarjoilu on nykyään yleisin tapa asettaa ruoka-annoksia esille ja tarjoilla niitä asiakkaille. Lautastarjoilu on suosittua, koska se on ruokien esillepanon ja tarjoilun nopeuden kannalta helpoin tarjoilutapa. Tarjoilu on joustavaa ja nopeaa pienissä ja keskisuurissa tilaisuuksissa, mutta suurempia tilaisuuksia varten käytettävissä on oltava tarjoilutapaa varten suunniteltuja uuneja ja lautastelineitä. (Määttä ym. 2008, 107.) Metsäkartanon menujen tarjoilutavaksi on valittu lautastarjoilu, joten sen toteuttamista käsitellään vielä tarkemmin seuraavassa luvussa 4.7.4.

Ruokien tarjoilutavoista juhlavin on vatitarjoilu, joka voidaan toteuttaa nostamalla tai tarjoamalla. Vatitarjoilu on nopea tapa tarjoilla suurelle määrälle vieraita ruoka suunnilleen yhtä aikaa. Tarjoilun onnistumisessa tärkeintä ovat riittävän kuumat lautaset ja vadit sekä pääraaka-aineiden ja lisäkkeiden tarjoilun oikea rytmittäminen. Ruokien on tärkeää olla paloitetu, koostettu ja aseteltu oikein, jotta ne pystytään nostamaan vadilta. Jotta vatiannoksesta tulisi kaunis, tulee raaka-aineiden muotoihin ja väreihin kiinnittää yhtä lailla huomiota kuin lautasannoksia suunnitellessa. Usein pääruokavadilla on pääraaka-aine, kasvislisäke ja mahdollisesti myös perunalisäke, jos sen kappalemäärä on selkeästi määriteltävissä ja kastike tarjoillaan erikseen. Jos henkilökuntaa on vähän, voidaan lisäkkeet laittaa myös pöytiin kiertämään. Lautaselle nostamisessa tarjoilija nostaa asiakkaan vasemmalta puolelta tämän toivomuksen mukaan ruokalajeja lautaselle. Vadilta tarjoamista pidetään kaikkein arvokkaimpana tarjoilutapana. Tällöin tarjoilija ojentaa asiakkaan eteen vadin vasemmalta puolelta ja asiakas ottaa itse vadilta haluamansa ruokalajit. (Hemmi ym. 2008, 313–317; Määttä ym. 2008, 108–110.) Koppisen ym. (2002, 309) mukaan vadilta tarjoaminen on hieno, mutta myös aikaa vievä tapa, sillä kaikki asiakkaat eivät ole tottuneet itse ottamaan vadilta lusikalla ja haarukalla.

Ruoka on myös mahdollista annostella asiakkaan pöydän ääressä, apupöydällä tai tarjoiluvaunun päällä. Tällöin yksi tai useampi tarjoilija annostelee ja toiset tarjoilijat vievät annokset asiakkaalle. Apupöytää käytetään yleisesti muun muassa keiton annosteluun ja kypsän lihan leikkaamiseen. (Koppinen ym. 2002, 309.) Tarjoiluvaunua voidaan käyttää ruokien esilläpitoon, ruokien annosteluun sekä viimeistelemiseen ja liekittämiseen. Vaunusta voidaan annostella esimerkiksi mätejä, alkupaloja, paistia sekä juustoja, jälkiruokia ja leivonnaisia. (Määttä ym. 2008, 111.)

4.7.4 Lautastarjoilun järjestäminen

Lautastarjoilu on kokonaisuudessaan hyvin tehokas ja työtä säästävä tarjoilumuoto verrattuna esimerkiksi vatitarjoiluun (Mykkänen & Ursin 2006, 27). Lautastarjoilun suunnittelemisessa tärkeintä on miettiä, kuinka varmistetaan annosten lämpimänä säilyminen. Lautaset tulee lämmittää riittävän kuumiksi ja etenkin useamman lämpimän ruoan lautastarjoilua varten tulisi keittiössä olla lämpötiski ja mahdollisesti myös lämpölamput. Mikäli näitä ei ole käytettävissä, tulee annoksia koota samaan aikaan useammassa eri pisteessä. Suuressa tilaisuudessa olisi hyödyllistä olla lisäksi käytettävissä lautastelineitä, joihin saa kätevästi koottua valmiita tai viimeistelyä vailla olevia annoksia. Bankettiunit mahdollistavat sen, että pienelläkin henkilökunnalla voidaan järjestää varsin suuria tilaisuuksia. Lämpimänäkin tarjottavat ruoka-annokset voidaan koota valmiiksi lautastelineisiin ja säilyttää hyvin suojattuna kylmiössä seuraavaan päivään. Annokset voidaan nostaa telineissään bankettiuniin ja kuumennuksen jälkeenkin ne säilyvät uunissa lämpökuomun peitossa tarjoilulämpöisenä jopa puoli tuntia. Lautastelineissä valmiit annokset kuljetetaan lähelle ruokasalia tarjoilua varten. (Määttä ym. 2008, 107–108).

Ravintolan annoskortit antavat tarkat ohjeet valmistettavien ja tarjoiltavien ruokalajien annoskoosta sekä kuvan malliannoksesta. Annostelua voidaan helpottaa erilaisten vakiokokoisten tarjoilu- ja annosteluvälineiden avulla. Lautasannoksien kokoamisessa kannattaa hyödyntää sarjatyötä, mikä tarkoittaa työn vaiheittaista tekemistä. (Lampi ym. 2009, 50–53.) Sarjatyötä tehdessä työ nopeutuu, koska työskentely on järjestelmällistä ja useamman henkilön työpanos saadaan käyttöön yhtä aikaa. Työn järjestelmällisyys varmistaa myös tuotteen hyvän laadun. Sarjatyö voidaan toteuttaa peräkkäisesti niin, että työvaiheet tehdään yhden tai useamman työntekijän toimesta kerrallaan loppuun ennen seuraavan vaiheen aloittamista. Toinen vaihtoehto on tehdä työvaiheet samanaikaisesti sisäkkäin, jolloin jokaista vaihetta on tekemässä eri henkilö. Tällöin on mahdollista työskennellä joko niin, että valmistuvaa tuotetta liikutetaan esimerkiksi GN-astiassa ja työntekijät pysyvät paikoillaan tai pitämällä valmistuva tuote paikallaan työntekijöiden liikkuesssa työvaiheidensa mukaisesti. Sarjatyömuodon valintaan vaikuttavat työntekijöiden lukumäärä, käytettävissä oleva aika, annosten valmistusmäärät sekä pöytä- ja liikkumistila. (Lampi ym. 2009, 90–96.)

Lautastarjoilussa tarjoilijoiden on hallittava lautasten kantotekniikat. Lautaset on osattava kantaa pöytiin sotkematta ruoka-annoksen esillepanoa sekä asiakasta häiritsemättä. Osa asiakkaan miellyttävää ruokailukokemusta on se, ettei tämän tarvitse huo-

lehtia tarjoilijan osaamisesta eikä väistellä eri puolilta tuotavia lautasia. Kantotekniikoita hyödynnetään myös astioiden keräämisessä pöydistä. (Brown ym. 1994, 45.) Pöytiin tarjoiltaessa lautanen ojennetaan asiakkaan eteen oikealta puolelta. Keittiöhenkilökunnan kanssa voidaan etukäteen sopia siitä, miten päin lautanen on asetettava ruokien suhteen. Yleensä lautanen on tapana asettaa niin, että liha tai kala tai muu pääraaka-aine tulee lähimmäksi asiakasta. (Mykkänen & Ursin 2006, 30.) Apuna voidaan käyttää tarjoiluliinaa suojaamaan käsiä sekä kuumien että kylmien ruokien ja juomien tarjoilussa. Kuumien lautasten kantamisessa voidaan käyttää myös puuvillakäsineitä. (Hemmi ym. 2008, 148.)

Määttälä ym. (2008, 107) muistuttavat, kuinka tärkeää jo ateriasuunnittelun aikana on huomioida myös tarjoilun toteuttaminen ja sujuvuus. Annokset eivät voi olla liian korkeita tai huteria, sillä niitä ei pystytä kantamaan ehjinä pöytiin. Kaikki lautasmallit eivät sovellu esimerkiksi ohuiden kastikkeiden tarjoamiseen ja joitakin lautasia on mahdollista kantaa vain kaksi kappaletta kerrallaan, jolloin tarjoilu hidastuu huomattavasti tai lautasten reunat likaantuvat.

Juhlaviin, virallisiin ja suuriin tilaisuuksiin kannattaa erikseen suunnitella tarjoilusuunnitelma ja tarkka aikataulu. Suunnitelmasta selviää tilaisuuden ja tarjoilun kulku vieraiden saapumisesta tilaisuuden päättymiseen asti. Aikataulusta nähdään esimerkiksi alkijuomien tarjoiluajankohta, eri ruokien ja juomien tarjoilut ja astioiden keräämiset. Suunnitelmaan merkitään myös kaikki tilaisuuden puheet ja tiedossa olevat ohjelmanumerot. Aikataulun ansiosta keittiössä tiedetään ruokalajien esillepanoajat ja ruoat voidaan valmistaa ja lämmittää suunnitelmien mukaisesti. (Määttälä ym. 2008, 115.) Tarjoilun kulkuun vaikuttavat ravintolan liike- ja palveluidea, menutyypin ja käytettävissä oleva aika (Lillicrap ym. 1998, 192).

Alkumalja tarjoillaan tarjottimilta yleensä asiakkaiden saapuessa juhlatilaan. Tarjoilijat voivat lisäksi täyttää katteessa olevat asiakkaiden vesilasit juuri ennen vieraiden saapumista. Juhlavilla illallisilla vesilasit täytetään vasta kun asiakkaat ovat istuutuneet. Alkuruoan kera tarjotaan usein leipää, jolloin voiastia on valmiiksi katettu pöytiin. Vii-paloidun leivän vaihtoehtona voidaan tarjota yksittäisiä sämpylöitä eli kateleipiä, jotka nostellaan valmiiksi leipälautasille ennen asiakkaan tuloa. (Hemmi ym. 2008, 319–321.) Mannisen (1997, 23) mukaan lisäksi lautasannoksena oleva kylmä alkuruoka voidaan tuoda pöytään valmiiksi.

Kun asiakkaat ovat istutuneet pöytiin omille paikoilleen, aloitetaan varsinainen tarjoilu. Tarjoilujärjestyksen ratkaisevat ruokalajien määrä ja tyyppi, mutta tarjoilun kulkuun on olemassa joitakin perusohjeita. Ensin kaadetaan aina ruokalajille tarkoitettu juoma ja vasta sitten tarjoillaan ruoka. Kun yksi ruokalaji on nautittu, lautaset kerätään pois ja kaadetaan seuraavan ruokalajin juoma. Juomalasit voidaan kerätä pois heti kun seuraavan ruokalajin juoma on kaadettu, mutta toimiva tapa on myös kerätä kaikki juomalasit pois yhdellä kerralla, viimeistään ennen kahvin tarjoilua. (Hemmi ym. 2008, 319–321.)

5 METSÄKARTANON RUOKAPALVELUTOIMINNAN KEHITTÄMISPROJEKTI

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää nuoriso- ja matkailukeskus Metsäkartanon ruokapalvelutoiminnan prosesseja. Tuotekehitysprosessi käynnistyi yrityksen omasta tarpeesta ja halusta uudelle tuotteelle. Toimeksianto toteutettiin suunnittelemalla kaksi eri vuodenaikaan sijoittuvaa lautasannoksina tarjoiltavaa menua. Ruokapalvelutoimintaa kehitettiin lisäksi miettimällä raaka-ainehankintoja, keittiön resursseja sekä suunnittelemalla kattaukset, menukortit ja lautastarjoilun kulku.

5.1 Työn lähtökohdat ja tavoitteet

Opinnäytetyön lähtökohtana oli Metsäkartanon nykyisen tuotetarjonnan laajentaminen. Tähän asti ravintolassa on käytetty noutopöytä-tarjoilutapaa sekä vakioaterioissa että pitopöydissä. Uudet menut tarjoiltaisiin lautasannoksina pöytiin ja ne olisivat yrityksen uusia kärkituotteita. Metsäkartanolla oli mietitty pöytiin tarjoiltavaa metsähenkistä menua jo pidemmän aikaa, mutta aikaa ei ollut löytynyt varsinaisen suunnittelutyön aloittamiseen. Suorittaessani yrityksessä työharjoittelua, tarvitsin omaan koulutusalani liittyvän opinnäytetyön aiheen, joten toimeksianto annettiin minulle. Aihe oli minulle hyvin mielekäs, sillä siinä pystyin yhdistämään itseäni kiinnostavan kirjallisuuden käytännön tuotekehitykseen. Aiheen puitteissa oppisin myös paljon uutta, sillä minulle ei ole vielä tullut työelämän kautta kokemusta lautasannosten suunnittelemisesta tai valmistamisesta. Opinnäytetyön tekemisen motivaatiota lisäsi myös tieto siitä, että toimeksiantajanikin tulisi hyötymään työn tuloksista.

Työni on luonteeltaan toiminnallinen opinnäytetyö, joka on vaihtoehto ammattikorkeakoulun tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus ja sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei yleensä esitetä tutkimuskysymyksiä eikä tutkimusongelmaa. Kysymysten asettelulla voidaan kuitenkin täsmentää etenkin opinnäytetyön alkuvaiheessa sitä, mitä ollaan tekemässä. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 9, 30.)

Pyrin hahmottamaan omaa toimeksiantoani seuraavien kysymysten avulla:

- Millainen on hyvä ja gastronomisesti tasapainoinen menu?
- Millainen on Metsäkartanon liikeidea ja kuinka se vaikuttaa suunnittelutyöhön?
- Mitä kestävä kehitys tarkoittaa erityisesti ruokatuotannon kannalta?
- Miten luon sellaisen menun, että se on realistista toteuttaa yrityksen resursseilla?
- Kuinka järjestetään raaka-aineiden saatavuus ja huomioidaan mahdollisimman hyvin paikalliset raaka-aineet?
- Miten lautastarjoilu järjestetään ja mitä uusia asioita tulisi huomioida noutopöytätarjoiluun verrattuna?
- Millainen on valmiin menun houkutteleva ulko- ja kieliasu?

Lisäksi hahmottelin SWOT-analyysin muotoon, mitä hyötyä nykytilanteessa uudentyyllisestä menusta olisi Metsäkartanolle ja millaisiin haasteisiin olisi varauduttava (kuvio 11).

VAHVUUDET <ul style="list-style-type: none"> • Sijainti kauniilla paikalla, luonnon rauhassa • Elämysmatkailu • Pitkäaikainen työ ympäristöarvojen ja lähiruuan puolesta ja myös imago on nykyajan arvostuksien mukainen • Monipuoliset majoitus- ja ohjelmapalvelut • Varastoinnin ja hävikin minimoiminen menujen ennakotilausten avulla 	HEIKKOUEDET <ul style="list-style-type: none"> • Etäisyydet ovat pitkiä, jolloin ravintolaan lähteminen vaatii suunnitelmallisuutta, eikä heräteostoja synny niin helposti • Sijainti ei kaikille mielekäs • Tunnettuus nuorisokeskuksena, ei välttämättä tiedetä muista palveluista • Uudet menut ja tarjoilumuodot vaativat sopeutumista
MAHDOLLISUUDET <ul style="list-style-type: none"> • Tavoitellaan lisää asiakaspotentiaalia aikuisryhmien joukosta • Saavutetaan sellaisia uusia kohderyhmiä, jotka haluavat palvelua ja ovat valmiita maksamaan siitä • Kohdistetaan markkinointi • Lautastarjoilulla vastataan kilpailijoiden tarjoamiin palveluihin • Ruokapalvelu paketoitua majoitus- ja ohjelmapalveluiden kanssa 	UHAT <ul style="list-style-type: none"> • Kilpailijoiden keskeisempi sijainti • Lähiruoka on vallitseva trendi ja kilpailijoilla on samanlaista tarjontaa, esim. erilaiset maakuntamenut • Jos asiakassegmenttejä ei määritellä, resursseja kohdistetaan turhaan sellaisille, jotka eivät ole palvelusta kiinnostuneita

KUVIO 11. Uuden ruokatuotteen SWOT-analyysi

Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on käytännön toiminnan ohjeistaminen, opastaminen, toiminnan järjestäminen tai järjeistäminen. Lopullinen tuotos on aina jokin konkreettinen tuote, kuten kirja, ohjeistus, tietopaketti, portfolio, messu- tai esit-

telyosasto tai tapahtuma. Siksi myös raportoinnissa on käsiteltävä konkreettisen tuotoksen saavuttamiseksi käytettyjä keinoja. Toiminnallisen opinnäytetyön raportista selviää, mitä, miksi ja miten on tehty, millainen työprosessi on ollut sekä millaisiin tuloksiin ja johtopäätöksiin on päädytty. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 51.)

Konkreettisen tuotoksen lisäksi toiminnallisella opinnäytetyöllä, niin kuin ammattikorkeakouluopinnoilla yleensäkin, osoitetaan kykyä ammatillisen teoreettisen tiedon yhdistämiseen ammatilliseen käytäntöön. Käytännönläheisten opinnäytetöiden arvo ei kuitenkaan ratkea lähteiden lukumäärän perusteella, vaan olennaisempaa on lähteiden laatu ja soveltuvuus. Opinnäytetyön sisällölliset valinnat on perusteltava alan näkemyksillä, tietoperustalla ja käsitteillä. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 41–42, 76.)

Teoreettisessa viitekehyksessä painotin niitä osa-alueita, jotka ovat tärkeitä juuri Metsäkartanon liikeidean ja menun tarkoituksen kannalta, kuten ruokakulttuuri, ympäristötekijät, tuotekehitysprosessi, ruokalistasuunnittelun lähtökohdat ja lautastarjoilun järjestäminen. Koska kyseessä on asiakkaiden kannalta harvoin, juhlavassa tilanteessa nautittava menu, ei ollut oleellista käsitellä tarkemmin esimerkiksi ravitsemuksellisia tekijöitä, toisin kuin olisi ollut kiertävän lounaslistan suunnittelemisessa. Vaikka ravitseminen ei ollut työssä merkittävässä roolissa, voin huomauttaa, että paikallisiin ja kausiraaka-aineisiin perustuva menu vastaa hyvin muun muassa terveellistä ruokavaliota kuvaavaa Itämeren ruokakolmiota, jossa suositaan kotimaisia kasviksia ja marjoja, ruista, rypsiöljyä ja kalaa.

Työssä käsiteltävien asioiden lisäksi päätöksiä jouduin tekemään myös poisjätettävistä aihealueista. Metsäkartanon ravintolassa on A-oikeudet, joten menujen yhteydessä on myöhemmin tarkoitus tarjota myös viinipaketteja. Viinituntemus ja juomasuosituksen antaminen ovat kuitenkin niin laajoja aihealueita, ettei niiden lyhyt käsittely ollut tässä yhteydessä mielestäni tarkoituksenmukaista. Tuotekehitystyöni viimeinen vaihe on testattujen ruokaohjeiden vakiointi ja menujen hinnoittelu. Luvussa 4.1.2 käsitellään ravintoloiden annoskorteja ja luvussa 4.5 hieman ruokatuotteiden hinnoittelun perusteita, mutta laajemman mittakaavan käsittely hinnoittelustrategioista ja menujen kannattavuuden seurannasta jätetään pois.

Toimeksiantajan ensimmäisessä ehdotuksessa menujen suunnittelun lisäksi opinnäytetyöhön olisi voinut kuulua myös esimerkiksi markkinointi. Aihealuetta oli kuitenkin välttämätöntä rajata ajankäytön ja työn pituuden vuoksi, sillä markkinoinnin kilpailukeinoista ja markkinointisuunnitelmasta olisi jo itsessään saanut opinnäytetyön laa-

juutta vastaavan kokonaisuuden. Työn laajuuden ja kokonaisuuden hallussapidon vuoksi työhön ei myöskään sisälly määrällisen tai laadullisen tutkimusmenetelmän käyttämistä, joita olisi voinut hyödyntää asiakkaiden tarvekartoituksessa tai palautteen keräämisessä ensimmäisiltä menun tilanneilta asiakailta. Opinnäytetyön painopiste on toimeksiannon kannalta kaikkein tärkeimmässä eli varsinaisessa suunnittelu- ja tuotekehitystyössä. Opinnäytetyön käytännön osuuden rajasin päättyvän siihen, kun suunnitellut ruoka-annokset on testattu, ohjeet vakioitu ja tulokset raportoitu toimeksiantajalle. Tästä huolimatta työssä otetaan kuitenkin huomioon ruokapalvelutoiminnan muodostama kokonaisuus ja tiedostetaan opinnäytetyön valmistumisen jälkeiset mahdolliset tuotekehitysprosessin jatkotoimenpiteet, kuten asiakaspalautteen kerääminen.

Opinnäytetyön tarkoitus ja tavoite on luoda Metsäkartanolle kokonaan uusi ruoka-tuote. Koska yrityksen nykytoiminnassa ei käytetä lautastarjoilua, opinnäytetyössä suunnitellaan ja kehitetään tuotetta kokonaisvaltaisesti, huomioiden sekä ruokatuotanto- että asiakaspalveluprosessit. Menujen lisäksi suunnitellaan myös ruokatuotannon toteutusta määrittämällä nykyisiä ja tarvittavia resursseja, tutkimalla raaka-aineiden saatavuutta ja jalostusastetta, vakioimalla menujen ruokaohjeet ja huomioimalla uuden tarjoilutavan vaatimukset. Ruokapalvelun tarjoamiseen kiinteästi liittyvä asiakaspalvelun prosessi käsitellään tässä työssä kattamisen ja tarjoilun kautta.

Olen jakanut tärkeimmät tavoitteet seuraavalla tavalla:

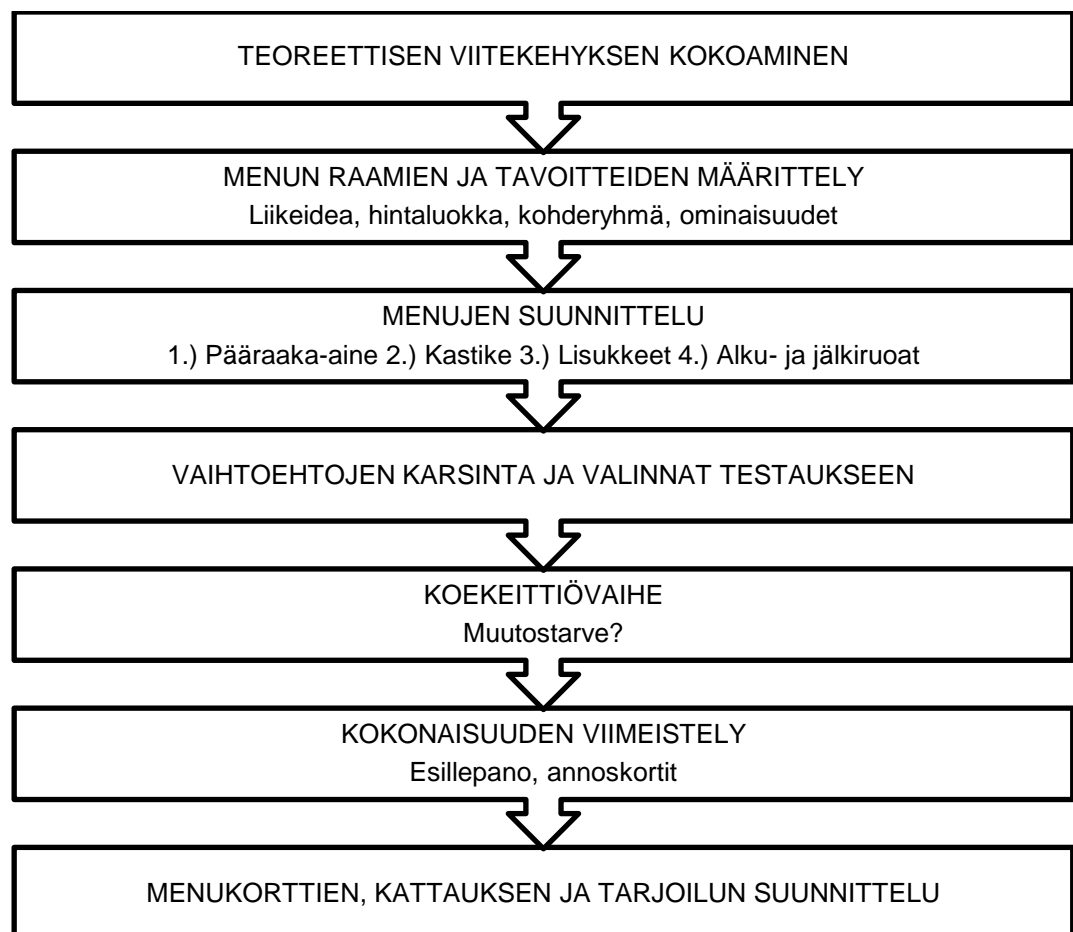
1. Menut sopivat liikeideaan ja vastaavat annettuihin tavoitteisiin.
2. Menut on mahdollista realistisesti toteuttaa käytössä olevilla keittiö- ja henkilökuntaresursseilla.
3. Suunnittelutyö on toteutettu huolella, erityishuomiota on kiinnitetty kausiraaka-aineisiin sekä lähi- ja luomuruokaan.
4. Opinnäytetyön tuloksena on valmis ruokapalvelutuote, jossa on huomioitu sekä ruokatuotanto- että asiakaspalveluprosessit.
5. Opinnäytetyö antaa ravintolan ruokatuotannon suunnittelulle kehitysideoita ja työtä voidaan tulevaisuudessa hyödyntää informaation lähteenä.

Kuten toiminnallisen opinnäytetyön luonteeseen kuuluu, työn tuloksia voidaan esittää myös konkreettisesti. Osana ruokatuotteiden tuotekehitysprosessia menu testataan yrityksen tiloissa. Ruokaohjeet vakioidaan ja niistä tehdään annoskortit, joissa selvitetään osto- ja käyttöpainot, annetaan työohjeet sekä kuvat malliannoksesta. Annoskorttien avulla tuotepaketeille määritellään myyntikatteet ja myyntihinnat. Annoskortit annetaan yritykselle sähköisessä muodossa, joten heillä on myöhemmin mahdolli-

suus päivittää ruokaohjeiden vaihtuvia tietoa, kuten raaka-aineiden hintoja. Annoskortit voivat lisäksi olla pohjana tulevaisuuden uusille tuotekehitysprojekteille, jolloin reseptejä voidaan kehittää edelleen. Työn konkreettisia tuloksia ovat lisäksi menukortit, joissa kokonaisuuden sisältämät ruokalajit puretaan houkuttelevaan ja myyvään muotoon. Myös menukortit annetaan sähköisessä muodossa, jotta niitä voidaan tarvittaessa muokata. Menujen tarjoilua varten pöytiin suunnitellaan kolmen ruokalajin kattaukset ja koristelut, jotka valokuvataan.

5.2 Tuotekehitysprosessi

Aloitin tuotekehitysprosessini teoreettisen viitekehyksen kokoamisella, mutta tiedon etsiminen oli läsnä koko työn toteuttamisen ajan. Perehdyin ensimmäisenä ruokalistasuunnitteluun vaikuttaviin asioihin, kuten ruoka-annosten gastronomisiin tekijöihin ja kausiraaka-aineisiin. Kuvio 12 havainnollistaa koko työn etenemistä.



KUVIO 12. Opinnäytetyöprosessin eteneminen

Pidimme alkuun palaverin Metsäkartanolla toiminnanjohtaja Jari Korkalaisen ja keittiön päämännän Airi Rossisen kanssa. Palaverissa kävimme läpi ajatuksiamme menun yhdistämisestä Metsäkartanon liikeideaan eli ketkä olisivat kohderyhmiä, mikä olisi sopiva hintaluokka, millaisia vaikutteita menussa tulisi näkyä ja kuinka se sopisi yrityksen imagoon. Ensimmäinen palaveri antoi minulle raamit, joiden puitteissa aloitin menujen suunnittelun.

Uusi menu tarjottaisiin aiemmasta poiketen pöytiin, valmiina lautasannoksina. Menua valmistettaisiin ennakotilauksesta 10–30 hengen ryhmille, kyseessä olisi siis kiinteähintainen table d'hôte -menu. Menu olisi uusi Metsäkartanon kärkituote, jonka hintataso olisi noin 35–50 euroa. Ensisijaisena asiakaskohderyhmänä ovat Metsäkartanon aikuisasiakkaat ja yritykset, jotka etsivät erityistä ruokaelämystä ja ovat valmiita myös maksamaan siitä. Nämä ryhmät arvostavat hyvää palvelua ja he nauttivat kiireettömästä ja rennosta ruokailuhetkestä hyvässä seurassa. Menua tarjottaisiin tietynä vuodenaikana esimerkiksi erilaisiin juhliin, tykytapahtumiin tai kokouspakettien yhteyteen. Idea menusta oli kulkenut yrityksessä työnimellä ”mehtämenu”. Keskusteluissa tavoitteiksi nousivat, että menussa tulisi näkyä kestävä kehitys ja lähiruoka sekä jollakin tavalla alueen savolainen ruokaperinne. Menujen tulisi luonnollisesti myös olla yrityksen resurssien valossa toteuttamiskelpoinen. Tämä tarkoitti erityishuomiota menun vaatimaan työmäärään ja käytettäviin tiloihin ja laitteisiin.

Olimme alustavasti suunnitelleet, että menussa olisi tarjolla yksi alku- ja jälkiruoka, mutta pääruoka olisi mahdollista valita esimerkiksi lihan tai kalan väliltä. Tapaamisessa opinnäytetyöni ohjaajan Sinikka Määttälän kanssa jalostimme menun rakennetta hieman erilaiseksi. Ideoimme, että voisin samalla suunnitella Metsäkartanolle kaksi toisistaan erillistä menua. Molemmissa olisi tarjolla yksi alku-, pää- ja jälkiruoka, eikä menun sisällä olisi vaihtoehtoja. Menuja valmistettaisiin vain tilauksesta ja eri aikoina, joten vaikutusta ei olisi raaka-aineiden varastoinnin määrään. Kahdella erillisellä menulla voitaisiin lisäksi huomioida hyvin sesonkien vaihtelut. Useamman menun taustalla oli jo idea siitäkin, että kun asiakasryhmä ostaa Metsäkartanolta yhden menun, niin heille on jo valmiiksi suunniteltu erilainen menu toista ajankohtaa varten, mikä houkuttelee heidät ruokailemaan yritykseen uudelleen.

Metsäkartanolla pöytiin tarjottavaa menua ei haluttu ottaa tarjolle kesäsesongin ajalle, joka on muutenkin vuoden vilkkainta aikaa. Tällöin erilaisten nuorisoryhmien, kuten rippi- ja leirikoulujen, lisäksi Metsäkartanolla järjestetään paljon häitä ja muita perhejuhlia. Asiakasmäärät ovat näissä tilaisuuksissa niin suuria, että niissä tarjoil-

laan noutopöydistä. Joulukuun tienoilla taas tilataan jo paljon perinteisiä jouluruokia. Syksyn lisäksi päätin suunnitella toisen menun ajankohdaksi kevään, jolloin menuihin saisi paljon eroavaisuuksia.

Menujen suunnittelun aloitin tutkimalla erilaisia inspiraatiolähteitä. Käytin hyväksi sekä ammatti- että harrastekirjallisuutta ja aikakauslehtiä. Internetissä selailin verkkolehtiä ja reseptiarkistoja. Lähi-, luomu- ja perinneruoat ovat tällä hetkellä niin ajankohtaisia aiheita, että sain jonkin verran ideoita myös television kokkiohjelmilta. Katselin myös alueen muiden ravintoloiden tarjontaa selvittääkseni menujen hintatasoa sekä ruokalajien ja komponenttien lukumääriä. Minulle tuli hieman yllätyksenä, kuinka runsaasti tällä hetkellä on tarjolla samantyyllisiä maakuntamenuja. Menuissa käytetään melko paljon luonnonkasveja ja niitä markkinoidaan kuvailevin termein, kuten ”kotimainen”, ”paikallinen”, ”järvi- tai metsäperäinen raaka-aine”. Useat ravintolat ilmoittavat jo sivuillaan käyttämiensä raaka-aineiden alkuperät. Esimerkiksi Mikkeliissä sijaitseva Kekkolan kartano (2012) kertoo kaikkien käytettävien raaka-aineiden tulevan poroa lukuun ottamatta Etelä-Savosta, minkä lisäksi sienet ja marjat kerätään itse. Tampereen ravintola Näsinneula (2012) ilmoittaa saavansa järvikuhan Vanajavedestä, poronvasan Utsjoelta ja kyytön Näsinneulan Pappilanpuiston tilalta Lopelta.

Mietin Metsäkartanon liikeideaa ja kohderyhmiä ja pyrin asettumaan asiakkaan asemaan. Asiaa pohdittuani, listasin millaisia odotuksia itselläni voisi olla ruoan ja ravintolan suhteen:

- tuoreita, paikallisia raaka-aineita
- ei liian erikoisia ruokalajeja eikä raaka-aineita, korostus enemmän savolaisuudessa ja luonnon läheisyydessä, rehellistä, aitoa ruokaa
- vaikka tarkoitus ei ole lähteä liian hienostelevalle linjalle, tulee ruokalajien ehdottomasti tarjota rahoille vastinetta ja niissä olla mukana jotakin, joka sykähdyttää
- annoskokojen tulee olla reiluja, ei laiteta pieniä suupaloja isoille lautasille eikä tehdä liikaa pientä ”piperrystä”
- osataan tarvittaessa kertoa alueen ruokakulttuurista ja raaka-aineiden alkuperästä
- hyvän ruoan luoma tunnelma jatkuu myös ravintolan tiloissa sekä pöytien katkauksissa ja koristeluissa.

Olen ollut Metsäkartanolla kolme kesää töissä, joten tunnen yrityksen toiminnan jo suhteellisen hyvin. Aiemmin palaverissa olimme käsitelleet toimeksiantajan toiveita menujen suhteen. Seuraavaksi otin suunnittelutyöhön yrityksen näkökannan menujen suhteen:

- varastoon tulevat raaka-aineet olisivat sellaisia, joita yrityksessä käytetään jo nyt tai pystyttäisiin hyödyntämään muissakin tilanteissa, menujen erikoisimmat raaka-aineet, kuten sorsan liha, tilataan aina vain tarvittaessa
- kestävässä ruokalistasuunnittelussa huomioidaan ja hyväksytään kausivaihtelut, joten menut perustuvat tuoreisiin sesongin raaka-aineisiin
- menuissa on jouston varaa satovaihteluiden huomioimiseksi
- etäisyydet Rautavaaralta ovat pitkiä, joten suunnitelmat koskien tuotteita ja tavarantoimittajien on oltava realistisia.
- kuten tähänkin asti, hyödynnetään paikallisten yritysten tuotteita
- metsäkartano sijaitsee metsien ja soiden ympäröimänä ja järven rannalla, mietitään, mitä läheinen luonto tarjoaisi (vaikuttaa myös imagoon)
- menut eivät vaatisi liian suurta työpanosta, on pystyttävä valmistelemaan etukäteen, eivätkä esillepanot ole liian yksityiskohtaisia
- keittiön varustelutaso, karsitaan heti pois sellaiset ideat, joita ei ole mahdollista toteuttaa nykyisillä laitteilla
- myyntihintojen on oltava kannattavia, huomioitava lautastarjoilun järjestämisen suuremmat työkustannukset.

Nämä lähtökohdat mielessäni aloin etsiä syys- ja kevätkauden sesonkituotteita. Menuihin valitsin sellaisia raaka-aineita ja ruokalajeja, joilla on yhtymäkohtia maakuntaan ja niitä olisi varmasti saatavilla. Aloitin pääruoan pääraaka-aineesta, sen mausta, valmistustavasta ja esillepanosta. Seuraavaksi mietin sopivan kastikkeen ja lisukkeet. Mietin, millaisia ovat pääraaka-aineen ominaisuudet ja mitä se tarvitsisi annokseen luomaan Ottenbacherin & Harringtonin (2007) mainitsemaa harmonista makuja, rakenteiden ja värien kontrastia. Esimerkiksi päätettyäni syysmenun sorsan fileen, tumman punaviinikastikkeen ja vaaleanvärisen sieni-ohraton, tuli viimeisen komponentin sopia kokonaisuuteen makunsa puolesta sekä tuoda annokseen lisää kirkkaita värejä. Ruokalajien rakenteista tuli hyvin perinteisiä, pääruoassa on selkeä pääraaka-aine ja kastike, päälisuke sekä toinen lisuke.

5.3 Ruokatuotteen kehittäminen

Opinnäytetyössä suunniteltiin ja testattiin kaksi eri kausilla tarjottavaa menua. Molempia menuja yhdistävät sesonkituotteet, kestävä kehitys, lähiruoka ja alueen perinteet. Menujen annokset testattiin Metsäkartanon keittiön tiloissa ja arviointiin osallistui yrityksen henkilökuntaa ravintolan lisäksi myös vastaanoton ja ohjelmalveluiden puolelta.

5.3.1 Syysmenu

Syksyisin Suomessa on runsaasti saatavilla erilaisia kausiraaka-aineita, niin marjoja, sieniä, kaloja kuin riistaakin, joten vaihtoehtoja menuun oli olemassa paljon. Ryhdyin rakentamaan menua sorsan ympärille, joka oli yhteisesti valittu syysmenun pääruoan pääraaka-aineeksi. Paistetun sorsan lisäksi pääruoassa on maustettua punaviinikastiketta, sieni-ohrattoa sekä hunajaisia juureksia. Alkuruokana on syksyinen Kartanon kalalajitelma ja jälkiruokana karpalojäädykettä ja omenahyvettä. Menun annoskortit ovat liitteessä 6.

Koska pääruoassa on lihaa ja kasviksia, halusin alkuruoassa tuoda menuun mukaan syksyn ja Savon runsasta kalavalikoimaa. Ensimmäisenä valitsin annokseen siian ja muikun. Pro Kala ry:n (2012) mukaan lohensukuinen siika on niin ikään rasvainen ja erittäin maukas kala. Siikojen paras pyyntiaika on toukokuusta loppusyksyyn, mutta nykyään siikaa saa myös kasvatettuna ympäri vuoden. Siika viihtyy vain ehdottoman kirkkaissa, puhtaissa, kylmissä ja syvissä vesissä niin sisävesialueilla, kuin meressäkin. Muikku on parvikala ja sen vuosittaiset kannanvaihtelut saattavat olla suuria. Muikun kutuaika on syksyllä ja sen mäti on erittäin arvostettua herkkua. Muikku on sisävesien ammattikalastajien tärkein saaliskala, jota pyydetään kesällä troolilla ja talvella nuotalla. Parhaat saaliit saadaan syksyllä ja alkutalvesta ennen vesien jäätymistä. Muikun liha on rasvaista, valkeaa ja miedon makuista.

Koepäivänä valmistin alkuruoka-annoksen graavisiikatartarista, peruna-ruohosipuliohukaisesta, muikun mädistä, tilli-öljykastikkeesta ja ruisleipäkrutongeista. Pääruoassa ei ole perunalisuketta, mikä mahdollisti raaka-aineen käytön alkuruoassa. Suunnittelussa päädyin öljykastikkeeseen, esimerkiksi majoneesi- tai ranskan-kermapohjaisen sijasta, koska annoksen muissa osissa käytetään jo kermavalmisteita, eikä kokonaisuudesta saisi tulla liian raskasta. Graavisiikatartaria kehuttiin raikkaaksi ja sen makua myös paremmaksi verrattuna aiempiin suolakalakokemuksiin. Reilu sitruunan käyttö antaa tartarin raikkaan maun ja pehmeyttä tulee ranskankerman ja majoneesin yhdistelmästä.

Annoksessa on pyritty hakemaan erilaisia muotoja pyöreällä perunaohukaisella ja suikaleen muotoon leikatuilla ruisleivillä. Rakenteissa on sekä hyvin rapeaa että pehmeää. Sekä siika että muikun mäti ovat vaaleanvärisiä, joten annoksessa on tärkeä olla mukana myös kirkkautta, tässä tapauksessa vihreää sekä punasipulin tummanviolettiä sävyä. Alkuruoka-annoksen esillepanossa noudatetaan neljän kom-

ponentin asettelun ohjetta (Avotie 1991, 42; Lehtinen ym. 2011, 121). Siikatartar tulee kultaiseen leikkauspisteeseen ja toiseksi arvokkain muikun mäti apuleikkauspisteeseen (kuva 18).



KUVA 18. Syysmenun alkuruoka

Esillepanoa ajatellen, siikatartar voisi olla lautasella tarjolla myös esimerkiksi jääsalaatin tai kaalin lehden päällä. Pohdimme keittiöllä myös sitä, että hinnan laskemisen jälkeen voisi vielä miettiä annoksen täydentämistä pienehköillä savuahvenilla. Öljyyn säilöttyjä savuahvenia on käytetty myös muissa Metsäkartanon tilaisuuksissa, joten niitä ei tarvitsisi ottaa varastoon pelkästään tämän menun vuoksi. Tämän muutoksen myötä ahvenet tulisivat annoksessa krutonkien paikalle ja ruisleivät tarjottaisiin erillään leipäkorissa. Lisäksi tilliöljykastike jätettäisiin kokonaan pois, ettei öljy toistu annoksessa. Luonnollisesti tällöin olisi tarkistettava myös siikatartarin ja mädin annoskoot, jotta alkuruoka ei kasva liian isoksi.

Lähtökohtana syysmenulle oli pääraaka-aineeksi yhteisessä palaverissa valittu sorsa. Lehtisen ym. (2011, 203–204) mukaan riistalinnut jaetaan metsäriistalintuihin ja vesi-riistalintuihin, joihin myös sorsa kuuluu. Riistalinnuille, kuten muillekin riistaeläimille, on yhteistä tummahko liha ja sille ominainen riistan maku. Sini- eli heinäsorsa on Suomen yleisin sorsalaji ja sitä pidetään myös parhaimman makuisena, koska kasvissyöjänä sen lihassa ei ole kalamaista makua. Sorsa on tyypillinen syksyn sesonkiraaka-aine, jota saa kuitenkin nykyisin myös tarhattuna ympäri vuoden. Sorsaa on

saatavilla sekä kokonaisena, että valmiiksi esikäsiteltynä ja fileinä. Metsäkartanon keittiöllä haluttiin hyödyntää mieluiten valmiita fileitä. Fileet ovat kynittyjä eli niissä on vielä nahka paikoillaan. Ennen paistoa nahkaan tehdään pienet viillot ja ne asetetaan pannulle ensin nahkapuoli alaspäin.

Päätin tarjota sorsan erillään kastikkeestaan, koska ajattelin sen tuovan pääraaka-aineen paremmin esille. Sorsaa valmistaessani nousivat esiin erilaiset mieltymykset lihan kypsyyssasteelle. Esimerkiksi Lehtisen ym. (2011, 205) mukaan sorsan kypsyyssaste on yleensä joko 60 °C, jolloin sen väri on tasaisen punainen, tai 65 °C, jolloin väri on vielä tasaisen vaalean punertava. Suunnitelmassani sorsan filee ruskistetaan ensin pannulla ja kypsennetään uunissa, kunnes sisälämpötila on + 60 astetta, minkä jälkeen lämpötila nousee vetäytymisen aikana vielä muutaman asteen. Tällöin sorsan filee on sisäpuolelta punertava ja liha mehukasta. Kuitenkin useampi Metsäkartanon naispuoleinen työntekijä kertoi, ettei tykkää syödä veristä eikä punaista lihaa. Miehet sen sijaan pitivät enemmän punaisesta lihasta. Testasin keittiöllä sorsan fileen kypsennyksen jatkamista uunissa, jolloin havainnoimme värin muuttuvan harmaaksi ja lihan menettävän mehukkuuttaan. Suosittelen, että mikäli asiakaskin haluaisi sorsan täysin kypsänä, haudutetaan liha pannulla paiston jälkeen uunissa miedolla lämmöllä täysin kypsäksi pienen nestemäärän kanssa, esimerkiksi paistorasvasta tehdyn liemen kanssa.

Punaviinikastiketta pidettiin herkullisena ja sopivan vahvan makuisena. Kastike maistui myös sellaiselle henkilölle, joka kertoi, ettei yleensä ole punaviinikastikkeen ystävä. Kastikkeessa käytetään valmista demi-glace kastikepohjaa ja hyvää makua saadaan lisäämällä kastikepohjaan porkkanaa, sipulia, selleriä ja palsternakkaa. Valitsin kastikkeeseen makua antamaan punaviinin, koska sitä käytetään Metsäkartanon keittiöllä muussakin yhteydessä. Jos myöhemmin halutaan, on samaa reseptiä helppo muokata vaihtamalla punaviini esimerkiksi portviiniin tai madeiraan. Katajanmarjat sopivat hyvin riistalle ja ne antavat punaviinikastikkeelle luonnonläheistä makua. Kastike on tarkoitus maustaa myös rosmariinilla, mutta kokeilupäivää varten sitä ei ollut tuoreena saatavana. Käytin maustamiseen kuivattuja yrttejä, mutta todennäköisesti tuoreen rosmariinin maku tulee kastikkeessa enemmän esille ja sitä voidaan hyödyntää myös lautasannoksen koristelussa. Kokoonkeittämisen jälkeen voidaan vielä tarkistaa, tarvitseeko kastiketta suurustaa lisää sopivan koostumuksen saamiseksi. Tällöin käytetään esimerkiksi maissitärkkelystä, jotta kastike pysyy gluteenittomana. Kastikkeeseen voi tarvittaessa valmistaa myös etukäteen esimerkiksi edellisenä päivänä, ennen tarjoilua kuumennettaessa siihen vatkataan muutama ruokalusikallinen voita.

Pääruoan päälisukkeena on sieni-ohratto. Ijäksen ja Välimäen (2005, 66) mukaan ohra oli Pohjoismaiden pääviljalaji ennen ruista ja nykyistä vehnää. Ohrasuurimoilla on useita mahdollisia käyttökohteita, siitä voidaan valmistaa puuroa, leipoa ja se voi korvata lisäkkeenä riisin. Ekologisuutensa vuoksi ohrasuurimot ovat suositeltava valinta pitää Metsäkartanon varastossa myös tämän menun ulkopuolista käyttöä varten. Sieni-ohratossa voidaan käyttää kauden sieniä, kuten suppilovahveroita tai kantarelleja. Nyt reseptejä kokeiltaessa käytettävissä oli tukusta saatuja suppilovahveroita. Syksyllä voidaan hyödyntää niitä sieniä, joita paikallisesti on saatavilla. Testipäivänä ohraton makua pidettiin yleisesti hyvänä. Lisäksi ohran käyttöä kiiteltiin erikseen, koska se on hieman tavallisesta poikkeava lisuke ja oli monelle uudellaikäisessä käyttötarkoituksessa. Monet huomioivat myös sen, että ohran käyttö on riisiin verrattuna paljon ekologisempaa ja senkin vuoksi hyvin Metsäkartanon ravintolaan sopivaa. Valmistuksessa huomioin itse, että on varottava kypsentämästä ohraa liikaa, muuten siihen voi tulla liian puuomainen rakenne.

Toisena lisukkeena on hunajaglaseerattuja juureksia. Juurekset esikypsennetään keittämällä, jonka jälkeen ne käytetään pannulla pieneksi silputun purjosipulin, hunajan ja mausteiden kanssa. Koepäivänä juureslisuketta sanottiin kauniiksi ja värikääksi. Värejä voidaan tutkia esimerkiksi Avotien (1991) värioppien mukaisesti. Juureslisukkeessa toteutuu oranssin porkkanan ja vaalean keltaisen nauriin sävyvastaakohtaisuus, joille antavat kontrastia vihreät värit. Vihreissä väreissä toteutuu myös laatuviastakohtaisuus, sillä freesatun purjon väri on sammunut ja tuoreen persiljan kirkas vihreä. Juureksi sanottiin hyvänmakuisiksi ja niissä koettiin olevan sopiva suolaisen ja makean tasapaino. Lisukkeen onnistumisen kannalta on tärkeää, etteivät juurekset mene ylikypsiksi, vaan niihin jää sopiva purutuntuma. Juurekset voidaan esikypsentää joko liedellä keittämällä ja yhdistelmäuunin höyrytoiminnolla, jolloin laitekuormitus jakaantuu keittiössä tasaisemmin.

Pääruoka-annos laitetaan esille asettamalla sorsan filee pääraaka-aineelle kuuluvaan kultaiseen leikkauspisteeseen. Filee leikataan viistottain joko kahteen tai kolmeen osaan. Sieni-ohratto asetetaan muotoon lähelle apuleikkauspistettä esimerkiksi kahvikupin avulla, jos muotteja ei ole käytettävissä. Juureslisukkeen paikka on lautasen yläosassa, jonne se sopii pienimmän annoskokonsa puolesta. (Kuva 19 sivulla 81.) Annosta kootessani huomasin, että tulee varoa tumman kastikkeen laittamista punaisen leikkauspinnan päälle, muuten liha imaisee sitä itseensä peittäen sen kauniin värin.

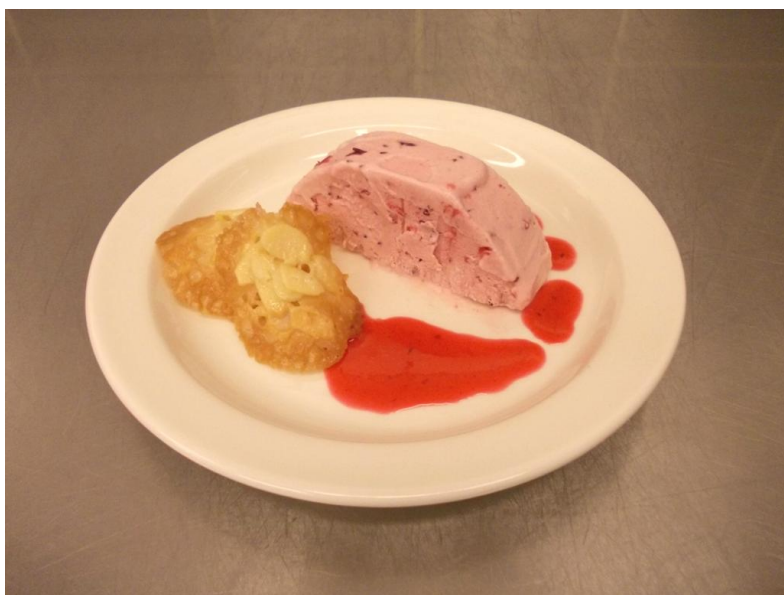


KUVA 19. Syysmenun pääruoka

Kastikkeen ohella pääruoassa olisi näin kolme komponenttia; sorsanrinta, sieniohratto ja juurekset. Valmista esillepanoa katsoessamme, mietimme että annoksessa voisi olla vielä tilaa neljännelle osalle. Asia jäi vielä harkinnan varaan, jota voisi pohtia lisää sen jälkeen kun annokselle on laskettu hinta. Tällöin tulisi myös kiinnittää huomiota komponenttien kokoihin, jottei annoksen kokonaisuudesta tule liian raskas eikä lautasesta liian täyteen ahdetun näköinen. Neljänneksi komponentiksi annokseen kävisi syksyn sesonkiraaka-aineista esimerkiksi punajuuri tai punakaali. Toiston välttämiseksi en halunnut käyttää pääruoassa marjoja, vaikkakin ne olisivat sopineet hyvin riistalle. Päätin tuoda marjat mukaan menuun jälkiruoassa, jolloin ne ovat myös annoksen pääosassa.

Syysmenun jälkiruoka on sellainen, että se voidaan esivalmistella jo hyvissä ajoin. Jäädys voidaan tehdä valmiiksi pakastimeen vaikka edellisenä päivänä ja kastike voi tekeytyä rauhassa kylmiössä. Koepäivänä jälkiruoan pääosassa oli karpalo. Annos olisi mahdollista nimetä joustavasti myös esimerkiksi Metsämarjajäädyskeeksi, jolloin voidaan hyvin huomioida kausiraaka-aineiden satovaihtelut. Marjoja ei mielestäni tarvitse paseerata tätä jälkiruokaa varten, vaan riittää että ne soseutetaan kevyehkösti. Marjat saavat maistua jäädyskeessä reilusti ja ne antavat myös suutuntu-
maa. Jäädyskeeseen lisäksi annoksessa on mantelipitsejä, jotka tuovat rapsakkuutta vastapainoksi jäädyskeeseen pehmeydelle sekä makeutta tasapainottamaan karpalon kirpeäköä makua.

Jäädyke asetetaan lautaselle esille leikkauspisteiden muodostamaa viivaa mukaillen (kuva 20). Kuvasta puuttuvat tuoreet, kokonaiset marjat. Lisäksi annos viimeistellään vielä antamalla punaiselle vastaväriä vihreällä kuten sitruunamelissan lehdellä. Kuten muissakin ruokalajeissa, syksyllä voidaan koristelussa hyödyntää erilaisia kauniin värisiä lehtiä tai varpuja. Luonnollisesti tällaisten koristeiden käytössä on tiedettävä, mitä ollaan käyttämässä ja ovatko ne ruokalautaselle sopivia.



KUVA 20. Syysmenun jälkiruoka

Koepäivänä pidettiin karpalojäädykkeen ja mantelipitsien mausta. Tutkittuani jälkeensä annoksen valokuvia ja myös annoskorttia, tekisin jälkiruokaan yhden oleellisen muutoksen. Mantelipitsien tilalla olisi omenapaistosta, joka koostuisi pehmeistä kanelilla maustetuista omenoista sekä kaurahiutalekuorrutuksesta. Omenoissa voisi olla mausteena hieman myös esimerkiksi calvadosta tai rommia. Syksyisin on tarjolla useita herkullisia, kotimaisia omenalajikkeita, jotka tukisivat sesonki- ja lähiruokateeman jatkumista paremmin jälkiruokaan asti. Hiutalekuorrutus puolestaan korvaisi mantelipitsien annokselle antaman rapeuden. Omenapaistos tarjoiltaisiin lämpimänä ja jäädyke kylmänä, joten se myös monipuolistaisi jälkiruokaa. Asiakkaan kannalta paistos olisi runsaampi komponentti annokseen ja verrattuna ohueen ja rapeaan mantelipitsiin, myös helpompi jälkiruokavälineillä syötävä.

5.3.2 Keväinen menu

Kevätmenun suunnittelun lähtökohdat olivat hieman erilaiset kuin syysmenussa. Yrityksessä oli mietitty metsäaiheista syysmenua jo pidemmän aikaa, joten sen osalta tavoitteet ja toiveet olivat selkeämpiä. Kevätmenun osalta koin raaka-ainevalinnat syksyä hankalammaksi, sillä tällöin ei ole saatavilla yhtä paljon kotimaisia sesonki-tuotteita. Halusin kahden menun eroavan toisistaan mahdollisimman paljon, joten aloin rakentamaan kevätmenua kala-pääruoan ympärille. Menun ajankohtana toimii parhaiten kevät ja alkukesä, sillä kesää kohti mentäessä tulee saataville lisää uuden sadon tuotteita. Menun alkuruokana on yrttimarinoitua karitsaa ja kevätsalaattia. Pääruokana on täytettyä kuharullaa, valkoviini-ruohosipulikastiketta, duchesseperunaa ja kauden vihanneksia. Jälkiruokana on raparperihillokkeella täytetty ohukainen, vanhan ajan vaniljajäätelöä ja mansikkakastiketta. Menun annoskortit ovat liitteessä 7.

Keväisen menun alkuruokana on yrttimarinoitua luomukaritsaa ja salaattia. Päädyin lampaaseen, koska se on huhtikuun ajan kausiruokaa ja Itä-Suomen alueella on myös useampia lammastiloja. Luomulammasta käyttämällä lihavalinnasta tulee myös ekologisempi. Ijäksen & Välimäen (2005, 100) mukaan karitsan liha on vaaleanpunaista ja hienosyistä, kun taas vanhemman eläimen liha on sitkeämpää, väriltään tummempaa ja maultaan karitsan lihaa vahvempaa. Lampaanlihalla on lisäksi voimakas ominaishaju. Valitsin alkuruokaan karitsan, koska miedompana lihana ajattelen sen olevan useamman ihmisen mieleen. Karitsan liha myös kypsyy nopeasti ja on hienompisyisenä oikein mureaa. Karitsa valmistetaan antamalla ulkofileiden marinointua yön yli yrttien, valkosipulin ja öljyn kanssa. Liha valmistetaan ottamalla siihen ensin paistopinta ja sen jälkeen kypsentämällä uunissa haluttuun kypsyyssasteeseen, kunnes sisälämpötila on 56 astetta. Koepäivänä tämän kypsyyssasteisen karitsan liha oli hyvin mehevää ja liha punaista. Lihasta tuli hyvin esiin marinadissa käytettyjen yrttien maut.

Ajatuksena olisi, että salaatissa voitaisiin hyödyntää myös kyseisen sesongin erilaisia luonnonkasveja, kuten voikukan lehtiä. Koepäivänä käytin salaatissa tavanomaisempia raaka-aineita, kuten tammenlehtisalaattia ja herneenversoja, joita saa ostettua tukun kautta. Näiden raaka-aineiden avulla pystyin tekemään alkuruoka-annokselle hinnoittelun. Salaatissa käytetään lisäksi lohkottuja retiisejä ja paahdettuja auringonkukansiemeniä. Annos viimeistellään balsamico vinaigrette kastikkeella, jota maustetaan paikallisen tuottajan valmistamalla hunajalla.

Karitsan filee leikataan hieman viistoon ohuehkoiksi siivuiksi. Annos kootaan keskelle lautasta asettamalla fileesiivut salaatin päälle. Balsamico-kastiketta laitetaan epäsymmetrisesti kiertämään koko lautasen (kuva 21). Testattuani annosta sen esillepanoa pidettiin kauniina ja värikkäänä.



KUVA 21. Kevätmenun alkuruoka

Pääruoan kalaksi valitsin kuhan. Kuhan liha on valkoista, kiinteää, keskirasvaista ja fileoituna lähes ruodotonta. Kuhaa esiintyy eniten sisävesialueilla, mutta myös eteläisillä rannikkovesillä ja sitä pyydetään verkoilla lähes ympärivuotisesti. (Pro Kala ry 2012.) Ijäksen ja Välimäen (2005, 118–119) mukaan kuha on arvostettu ruokakala maukkaan lihansa vuoksi. Kalan valmistuksessa on huomioitava sen nopea kypsyminen, jolloin on syytä käyttää alhaista lämpötilaa, jotta kala ei hajoa liikaa. Kypsennettäessä kalan proteiinit denaturoituvat, ja siksi liha vaalenee ja menettää läpikuultavuutensa.

Ensimmäisellä kerralla valmistin pääruoan haukimurekkeella täytetystä kuharullasta, nokkosduchessesta ja vihreistä tankoparsoista. Koepäivänä käytin pinaattia korvaamaan nokkosien. Etukäteen ajateltuna nämä annoksen osat tuntuivat houkuttelevilta, mutta valmiina kokonaisuus ei kuitenkaan toiminut odotetulla tavalla. Haukea käytettiin rullan täytteessä pieni määrä, mutta silti sen maku peitti kuhan alleen, vaikka kuhan olisi tarkoitus olla pääosassa. Pinaatilla maustettu duchesseperuna oli lautasella melko synkän näköinen ja lautasen yleisilme oli liian väritön. Lisäksi Metsäkartanon keittiöllä toivottiin parsan tilalle jotakin muuta sellaista kasvista, jota saisi hankittua lähempää.

Muutoksena täytin kuharullan tuorejuustolla ja pinaatilla sekä lisäsin mausteisiin sitruunamehua, sillä haudutettu kuha kaipasi myös makunsa puolesta jotakin särmää. Täytetyt kuharullat kypsennetään uunissa haudutusliemessä, joka koostuu valkoviinistä, kalaliemestä ja sipulinlohkoista. Toisella kokeilukerralla kypsennyksen aikana myös valelin rullia muutaman kerran liemellä. Huomasin, että kaloja ei saa kypsentää liian kauaa, muuten rullat voivat hajota. Kalojen haudutusliemi siivilöidään, suurustetaan maissitärkkelyksellä ja viimeistellään kermalla ja voilla. (Lehtisen ym. 2011, 442) mukaan höyryttämällä valmistettavat kalaruoat on helpointa valmistaa monitoimiuunin höyrykeittotoiminnolla. Tällöin vuokaa ei peitetä, jotta höyry pääsee kiertämään tehokkaasti. Kalat voidaan asettaa joko reikävuokaan tai umpinaiseen vuokaan, jonka pohjalle voidaan laittaa myös maustavia ainesosia.

Koska siirsin pinaatin kalan sisälle, päätin valmistaa duchesseperunan ilman mitään ylimääräisiä maustavia ainesosia. Tässä tapauksessa perunan mausta pidettiin enemmän tällä tavoin, eikä lautaselle tule liikaa vihreän sävyjä. Perunat voidaan purstottaa valmiiksi uunipellille ja säilyttää kylmiössä hyvin peitettynä, kunnes ne viimeistellään ottamalla uunissa paistopinta. Parsan jäädessä pois, minun piti miettiä millä kotimaisilla, keväisillä raaka-aineilla voisin sen korvata. Lisäksi annos kaipasi selkeästi värikontrasteja. Päätin käyttää porkkanoita ja kesäkurpitsaa. Kasvikset leikataan pitkiä ja ohuiksi suikaleiksi ja kypsennetään muutaman minuutin ajan joko pannulla tai monitoimiuunissa niin, että niihin jää mukava suutuntuma. Porkkanaa kypsennetään hieman kesäkurpitsaa pidempään. Pääruoka laitetaan esille kolmen komponentin asetelmaan (kuva 22) ja esillepano viimeistellään sitruunalohkoilla ja tillillä.



KUVA 22. Kevätmenun pääruoka

Menun jälkiruoassa on jo paljon kesäisiä vaikutteita. Jälkiruoka koostuu raparperihillokkeella täytetystä ohukaisesta, vaniljajäätelöstä sekä mansikkakastikkeesta ja tuoreista marjoista (kuva 23). Ohukainen valmistetaan perinteisellä tavalla käyttämällä vehnä jauhojen rinnalla ohrajauhoja. Raparperihilloke maistui sellaisenaan hieman kirpakkalta, mutta yhdistettynä ohukaiseen ja jäätelöön, maut tasapainottuivat sopivasti. Suunnitteluvaiheessa harkitsin myös jäätelön korvaamista itse tehdyllä maustetulla kermavaahdolla tai kreemillä. Kuitenkin annosta maistellessa totesimme, että jäätelön viileys ja rakenne sopisivat kokonaisuuteen parhaiten. Jälkiruokaan väriä tuovat punainen, valkoinen ja vihreä. Keväällä annoksen koristelussa käytetään tuoreita mansikoita ja syötäviä kukkia, kuten orvokkia.



KUVA 23. Kevätmenun jälkiruoka

Ohukaiset voidaan valmistaa myös etukäteen, jolloin niitä hieman lämmitetään uudelleen ennen esillepanoa. Myös hilloke ja mansikkakastike voidaan tarvittaessa valmistaa jo aiemmin. Mansikka ja raparperi ovat sellaisia raaka-aineita, joita Metsäkartano saa paikallisesti ja niitä myös pakastetaan runsaasti. Jäätelö ostetaan valmiina, sillä keittiön varusteluihin ei kuulu jäätelökonetta, mitä ilman jäätelön valmistaminen on työlästä ja aikaa vievää. Valmiissa vaniljajäätelössä voidaan kuitenkin hyödyntää luomuvaihtoehtoa.

5.4 Muut Metsäkartanon ruokapalveluiden kehittämiskohteet

Ruokalistasuunnittelun ja ruokatuotteiden tuotekehitystyön lisäksi käsittelen myös muita uuden ruokapalvelun luomiseen liittyviä prosesseja. Toteutuksen suunnittelusta huomioin tarkemmin raaka-aineiden hankinnan. Ruokaohjeiden vakiointi ja tuotepakkettien hinnoittelu viimeistelevät ruokatuotteen tuotekehitysprosessin. Edellisessä luvussa esitin suunnitelmiani ruoka-annosten valmistuksesta sekä tarjoilusta esillepanojen kannalta, tässä kokonaisuudessa huomioidaan itse tarjoilun järjestäminen ja menuihin liittyvät kattaukset. Käytettävissä olevat resurssit tulevat esille niin tarjoilun suunnittelussa kuin kustannuslaskennassa.

5.4.1 Raaka-aineiden hankinta ja jalostusaste

Metsäkartanon menujen raaka-aineiden hankinnassa painotetaan lähiruokaa sekä luomutuotteista löytyviä mahdollisuuksia.

Selvitykseni mukaan Metsäkartanon päätavarantoimittajan kautta voi saada ulkomaa-laista sorsaa. Menussa on kuitenkin tarkoituksenmukaista käyttää kotimaisia tuotteita. Lähin riistalintuja tuottava tila sijaitsee Ylä-Savossa, Lapinlahdella, jossa sijaitseva Finnwild on Suomen suurin erikoislintujen tuottaja. Matkaa tilalle on Rautavaaralta alle 100 kilometriä. Finnwild on aloittanut toimintansa vuonna 1992 heinäsonsien tärhauksella, nykyään tilalla kasvatetaan lisäksi ankoja ja kalkkunoita. Yritys käyttää lihanjalostuksessa ja ruokinnassa vain kotimaisia raaka-aineita, eikä eläinten ruokinnassa käytetä geenimuunneltuja rehuja. (Finnwild 2012.)

Itä-Suomessa toimii useita lammastiloja, joista osalla on myös luomustatus. Lampaan kasvatuksessa luonnonmukainen tuotantotapa perustuu ennen kaikkea käytetyn rehun laatuun, minkä lisäksi luomulampaan elinolosuhteiden on täytettävä ehtoja, jollaisia ovat muun muassa talviaikaisen ulkoilun mahdollisuus ja luonnonvalon määrä karjasuojassa. Esimerkiksi Satulamäen Kotilammas sijaitsee Suonenjoella 60 kilometrin päässä Kuopiosta. Lihatilaukset toimitetaan maksutta teurastamolta asiakkaille sovittuun noutopaikkaan Kuopioon, Suonenjoelle, Varkauteen ja lähiympäristöön. (Satulamäen kotilammas 2012.)

Luomutuotteita on nykyään jo varsin runsaasti saatavilla. Näissä menuissa luomua voitaisiin käyttää karitsan lisäksi myllytuotteissa, kananmunissa ja kasviksissa. Näitä

luomutuotteita on saatavilla myös yrityksen pääasiallisen tavarantoimittajan, Wihuri tukku Oy:n, kautta. Tuotteiden hankinnassa voisi hyödyntää myös Itella Oyj:n lanseeraamaa uutta pakaste- ja kylmäkuljetuksiin erikoistunutta Itella Termo -kuljetuspalvelua. Palvelulla vastataan erityisesti lähi- ja luomuruoan kasvaneeseen kysyntään. (Tiittanen 2011.) Kuljetuspalvelun avulla olisi mahdollisuus esimerkiksi saada kotimaista sorsaa Lapinlahdelta. Koska etäisyydet Metsäkartanolta ovat pitkiä, ei yksittäisiä raaka-aineita ole kuitenkaan järkevää kuljettaa erikseen kustakin paikasta. Tulevaisuuden toimintamuotoja ovat yhdistetyt toimitukset ja tarjoukset. Raaka-aineiden hankinnassa esimerkiksi luomulampaan liha voisi tulla yhdistettynä kuljetuksena muiden päivittäiselintarvikkeiden kanssa Kuopiosta Rautavaaralle. Myös erilaiset lähi- ja luomuruokatuotteiden tukkutoimintaan erikoistuneet yritykset laajentavat koko ajan toiminta-alueitaan. (Katso myös luku 2.4.2.)

Sienien ja marjojen hankinnassa käytetään ensisijaisesti paikallisia myyjiä, joilta tuotteita ostetaan tälläkin hetkellä. Esimerkiksi mansikkatila sijaitsee Metsäkartanolta noin 10 kilometrin päässä. Lisäksi keittiön työntekijät ovat itsekin keränneet muun muassa raparpereja, nokkosia ja sieniä. Kausittaiset satovaihtelut on tärkeää huomioida niin, että tarvittaessa raaka-aine voidaan korvata jollain toisella kauden tuotteella. Tällöin menuihin voitaisiin jättää jouston varaa nimeämällä esimerkiksi karpalojäädyke marjajäädykkeeksi.

Metsäkartanon keittiön toiminta perustuu täysin omaan tuotantoon, eikä siellä käytetä eineksiä. Luvussa 4.4.6 selvitin raaka-aineiden jalostusasteen vaikutusta kustannuksiin ja käytettävään työaikaan. Kuten kävi ilmi, ammattikeittiöissä ei ole aina tarkoituksenmukaista tehdä kaikkea työtä alusta asti itse. On kannattavaa ainakin selvittää eri jalostusasteisten raaka-aineiden käyttömahdollisuudet. Metsäkartanon tapauksessa menusuunnittelussa oli tärkeää huomioida mahdollisten teollisuuden valmisteiden laatu sekä sopivuus paikan imagoon. Asiakkaat odottavat Metsäkartanolta omassa keittiössä ja paikallisista raaka-aineista valmistettuja ruokia. Näiden odotusten mukaisella toiminnalla vaikutetaan asiakkaan kokemaan palvelun laatuun: lähiruoka ja itse toteutettu ruoanvalmistusprosessi johtavat hyvään tekniseen laatuun ja elämystä lisää se, kun keittiöhenkilökunta pystyy kertomaan raaka-aineiden alkuperästä ja aluetta ympäröivästä luonnosta. Tutkin puolivalmisteiden käyttömahdollisuuksia sellaisten tuotteiden kohdalla, joissa päti Lammen (2009, 29) mainitsema periaate, että työ tehdään itse, kun siitä seuraa lisäarvoa asiakkaalle ja työ siirretään teollisuudelle, kun asiakkaan näkökulmasta itse tehdyn ja teollisuuden tuotteen välillä ei laadussa ole eroa.

Menuissa käytettävät lihat ja kalat ostetaan valmiiksi esikäsiteltyinä, jolloin säästetään työvoimakustannuksissa. Täysin valmiina menuja varten ostetaan kevätmenun jäätelö ja syysmenun savuuhvenet, jotka tulevat paikalliselta yritykseltä. Laskin, että esimerkiksi jälkiruokaan kannattaa valmistaa marjakastike itse. Valmiin karpalokastikkeen kilohinta on tukussa 11,50 euroa, kun itse tehdyn kastikkeen hinnaksi jää vain noin 5,30 euroa. Tämän lisäksi marjakastikkeen hintaan ei kohdistu paljoa työvoimakustannuksia, sillä kokemukseni mukaan raaka-aineiden mittaamisen jälkeen se valmistuu liedellä kuin itsekseen. Itse valmistettuna makua saadaan tarkemmin säädeltä, käytettäviä marjoja tarpeen vaatiessa vaihdeltua eikä kastike sisällä yhtään lisäaineita. Sorsan kanssa nautittava punaviinikastike valmistetaan itse, vaikka täysin valmiitakin tuotteita olisi saatavilla. Valmistuksessa käytetään valmista kastikepohjaa, koska sorsa ostetaan esikäsiteltyinä fileinä, eikä pohjaa voi valmistaa luista itse. Valmiin pohjan lisäksi käytetään tuoreita juureksia ja erilaisia mausteita, jolloin kastikkeesta saadaan maukkaampi.

5.4.2 Ruokatuotteiden hinnoittelu

Ruokatuotteiden suunnittelun ja testaamisen jälkeen tuotekehitysprosessini eteni kustannusten selvittämiseen, annoskorttien laatimiseen ja lopulta myyntihintojen määrittämiseen. Raaka-ainekustannukset perustuvat verottomiin myyntihintoihin, joissa on käytetty muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta Metsäkartanon oman tukkutoimittajan hintoja. Selkeyden vuoksi käytin kaikissa tukkuhintoja, vaikka esimerkiksi kuharullan sisältämät nokkosien lehdet voitaisiin kerätä myös itse. Hinnoittelua tehtiin talvella 2012, joten menujen myyntikausilla raaka-aineiden hinnoissa voi olla pieniä sesongeista johtuvia eroja. Tämän vuoksi annoskortit ovat hyvä olla sähköisessä muodossa, jotta niitä voidaan päivittää aina tarvittaessa. Myyntihinnat sisältävät 13 prosentin arvonlisäveron.

Kyseessä on Metsäkartanolle uusi tuote, mutta vastaavia tuotteita on jo markkinoilla. Käytin hinnoittelussa yhdistettyä kustannus- ja kilpailulähtökohtaa (Mill 2007, 114–117). Minulla ei ole työelämästä aiempaa kokemusta ruokatuotteiden tai menukokonaisuuksien hinnoittelusta, eikä minulla ollut käytettävissä yrityksen omia historiatietoja, joten myyntihinnan määrittämisessä päätin lähteä liikkeelle tavoiteltavasta kateprosentista. Apunani käytin MaRan tilastotietoja vuodelta 2009 ja aloitin laskennan 70 prosentin myyntikatteella. Tämän jälkeen vertailin saatuja myyntihintoja kilpailijoiden tarjontaan, niin yksittäisiin tuotteisiin kuin myös menukokonaisuuksiin. Esimerkiksi

Kuopiossa usealla ravintolalla on valikoimissaan lähiruokahenkinen Kuopio-menu. Lopullisessa myyntihinnassa huomioin vähimmäiskatetavoitteen ja kilpailijoiden lisäksi menuille asetetut tavoitteet sekä lautasannosten valmistamisen ja pöytiin tarjoilun vaatiman suuremman työmäärän. Syysmenun myyntihinta on 43 euroa, jolloin koko menun myyntikateprosentti on 78 prosenttia (katso syysmenun annosten hinnoittelu taulukosta 4).

TAULUKKO 4. Syysmenun annosten hinnoittelu

Ruoka-annos	Myyntihinta	Alv %	Veroton hinta	Ainekulut (veroton)	Kate €	Kate %
Kalalautanen	10,00	13	8,85	2,29	6,56	74,1
Paistettua sorsaa, metsäkastiketta, sieni-ohrattoa	25,00	13	22,12	5,6	16,52	74,7
Karpalojäädykettä ja omenapaistosta	8,00	13	7,08	0,50	6,58	92,9
Yhteensä	43,00		38,05	8,36	29,66	

Syysmenun katelaskelma:

	€	%
Verollinen myyntihinta	43	113
– Alv	4,95	13
Veroton Myyntihinta	38,05	100
– Muuttuvat kulut	8,36	22
Myyntikate	29,69	78

Kevätmenun myyntihinta on 36 euroa ja koko menun myyntikateprosentti 79,4 prosenttia (katso kevätmenun annosten hinnoittelu taulukosta 5).

TAULUKKO 5. Kevätmenun annosten hinnoittelu

Ruoka-annos	Myyntihinta	Alv %	Veroton hinta	Ainekulut (veroton)	Kate €	Kate %
Karitsan filee ja salaatti	10,00	13	8,85	2,53	6,32	71,4
Kuharulla, valkoviinikastike, duchessepuruna, vihanneksia	19,00	13	16,81	3,64	13,18	78,4
Raparperiohukainen, jäätelö, kastike	7,00	13	6,19	0,40	5,79	93,5
Yhteensä	36,00		31,86	6,58	25,28	

Kevätmenun katelaskelma:

	€	%
Verollinen myyntihinta	36	113
– Alv	4,1	13
Veroton Myyntihinta	31,9	100
– Muuttuvat kulut	6,58	20,6
Myyntikate	25,32	79,4

Menuja myydään yhtenä pakettina, eikä niistä ole saatavilla erikseen alku-, pää- tai jälkiruokaa. Kuitenkin jokaisen annoksen raaka-ainekustannukset on erikseen selvitetty sekä laskettu myyntikate ja myyntihinta. Tällä tavoin ruokatuotevalikoimaa on jatkossa helppo päivittää, esimerkiksi raaka-ainekustannusten muuttuessa, tai muokata menujen kokonaisuutta korvaamalla tiettyjä komponentteja uusilla. Opinnäytetyön laskelmissa en huomionnut menujen vaatimia työvoimakustannuksia kustannusten kohdistamisen hankaluuden vuoksi, sillä keittiössä tehdään usein monia päällekkäisiä töitä eri tilaisuuksiin. Ilman tätäkin tietoa uskon menujen kannattavuuteen, sillä myyntikatteet ovat lähes 80 prosenttia ja sillä tulee pystyä kattamaan työvoima- ja muut kustannukset sekä saamaan voittoa. Tämän lisäksi jo suunnitteluvaiheessa huomioitiin se, ettei menuihin sisälly liikaa aikaa vieviä yksityiskohtia.

5.4.3 Kattaminen ja lautastarjoilu

Ennakkoon tilattavan menukokonaisuuden sisältämät ruoat ja juomat tiedetään jo valmiiksi. Kuitenkin asiakkaan kanssa on syytä käydä tilaisuuden kulku tarkasti läpi. Menukorttien tiedot ovat sähköisessä muodossa, joten niitä voidaan tarvittaessa yksilöidä asiakkaan tilaisuuteen esimerkiksi lisäämällä ohjelmatietoja (katso liite 8, kuvat 35–36). Kattamisessa on huomioitava se, millaisia juomia tilaisuuteen on tilattu. Mallikattauksessa oletuksena ovat eri juomat jokaiselle annokselle.

Syysmenussa pöydissä on valmiina kolmen ruokalajin kattaus (kuva 24 sivu 92). Ennen kattamista astiat ja ruokailuvälineet kiillotetaan. Juomalaseja on kolme, joista ensimmäinen oikealta päin on jäävedelle, toinen alkuruoan valkoviinille ja kolmas pääruoan punaviinille. Pöytiin tulevat leipäkorit, joten asiakkaille on katettu myös leipälautaset. Lautasliinan värissä ja muodossa hyödynnetään syksyyn ja ruska-aikaan liittyviä mielikuvia. Lautasliinan taitoksen kiinnityksessä on käytetty höylättyä pitkäa, kierteelle menevää puulastua. Valinta on sekä ekologinen että tunnelmaa luova, sillä höylätty puu antaa omaa, mietoa tuoksuaan. Voimakkaamman tuoksun saamiseksi

voitaisiin käyttää esimerkiksi kelopuuta. Menukortti on tehty paperille, jonka reunat on poltettu. Menukortti voitaisiin vielä kiinnittää erikseen esimerkiksi päreeseen tai liuskekiveen. Turvalliset öljykynttilät pöydissä tuovat lisää tunnelmaa pimeneviin iltoihin. Tein mallikattauksen helmikuussa, jolloin luonto oli vielä paksun lumikerroksen peittämänä. Syksyllä kattauksessa voitaisiin hyödyntää erilaisia metsästä löytyviä koristeita, kuten marjojen varpuja, kanervia tai katajan oksia.



KUVA 24. Syysmenun mallikate

Myös kevätmenussa pöydissä on valmiina kolmen ruokalajin kate (kuva 25). Kolmesta juomalasista ensimmäinen on jäävedelle, toinen alkuruoan punaviinille ja kolmas pääruoan valkoviinille. Kattauksen värit koostuvat vihreästä, valkoisesta ja puun eri sävyistä. Pöytärivien keskellä kulkevat koivulankut, joiden päällä on tarjolla esimerkiksi mausteita, leipää ja rasvoja. Luonnonkasveista koristelussa hyödynnetään koirun oksia ja lehtiä. Pajunkissoja ei käytetä, sillä ne ovat herkästi allergisoivia. Kattauksessa vältetään tietoisesti käyttämästä liikaa Pääsiäiseen liittyviä koristeita.



KUVA 25. Kevätmenun mallikate

Tarjoilutapahtuman lähtökohtana oli yrityksen toive lautastarjoilusta. Lautastarjoilu on nopea ja helppo tarjoilumuoto, eikä se vaadi samanlaisia erityistaitoja kuten vatitarjoilu. Asiakaskohderyhmien koko pidetään sellaisena, että annosten valmistaminen ja tarjoilu on sujuvaa. Ravintolan henkilökunta voi hoitaa tarjoilun joustavasti ja tarvittaessa myös keittiöhenkilökunta pystyy osallistumaan siihen. Lautastarjoilua puoltaa myös Metsäkartanon liikeidea ja tapahtuman luonne. Menut on suunniteltu melko vapaamuotoiseen ja rentoon ruokailuhetkeen, jolloin tarjoilun liiallinen virallisuus voisi hämmentää asiakkaita. Tämä on kuitenkin vasta uuden tuotteen kokeiluvaihetta ja tarjoiluunkin voidaan tehdä tulevaisuudessa haluttaessa muutoksia tilaisuuteen sopivilla eri tapojen yhdistelmillä. Esimerkiksi kevätmenun jälkiruoasta voisi tehdä helposti ohjelmanumeron paistamalla ohukaisia salin puolella tai ruokasalista avautuvalla terrassilla aidolla muurikkapannulla.

Tarjoilun kulkua voidaan helpottaa ja nopeuttaa tietyin neuvoin. Mikäli tilaisuuteen halutaan alkumaljat, ne tarjoillaan tarjottimelta asiakkaiden tullessa saliin. Pöytiin asetetaan täysin valmiit katteet sekä leipäkorit, voiastiat ja jäävesikannuja. Jäävettä voidaan kaataa laseihin valmiiksi ennen asiakkaiden tuloa. Tarjoilun kulun aikana kysytään ja huomioidaan mahdolliset erikseen tulevat juomatilaukset, kuten aperitiivit. Kolmen ruokalajin menun tarjoilu voidaan toteuttaa näin:

- Kaadetaan alkuruoan viini.
- Tarjoillaan alkuruoka.
- Kerätään alkuruokavälineet pois.
- Kaadetaan lisää jäävettä.
- Kaadetaan pääruoan viini.
- Tarjoillaan pääruoka.
- Kerätään pääruokavälineet, leipäkorit, voi-astiat, leipälautaset ja viinilasit pois.
- Kaadetaan lisää jäävettä.
- Tarjoillaan jälkiruoka.
- Kerätään jälkiruokavälineet pois ja siistitään pöydät.

Myös tarjoilun suunnittelun osalta tulee huomioida keittiön resurssit sekä henkilökunnan että käytettävissä olevien tilojen ja laitteiden osalta (kuvio 13 sivu 94). Lautastarjoilussa on tärkeää saada annokset tarpeeksi kuumina asiakkaille. Lautaset on ensin lämmitettävä ja pinottava, jolloin ne säilyvät paremmin kuumina. Annosten kokoamisessa kannattaa hyödyntää sarjatyömenetelmiä. Tarjoilijoilla olisi hyvä olla esimerkiksi puuvillahanskat, jotta kuumia lautasia voidaan käsitellä paremmin. Mikäli tulevaisuudessa halutaan panostaa enemmän pöytiin tarjottaviin menuihin, voitaisiin miettiä keittiön laiteresurssien lisäämistä, esimerkiksi lämpötiskin tai lautastelineen osalta.

VAHVUUDET <ul style="list-style-type: none"> – keittiöremontti, käytettävissä mm. uusi yhdistelmäuuni – keittiö lähellä ruokasaleja, joten tarjoilumatkat lyhyitä – ravintolasalin laajennus tarjoaa komeat puitteet ruokailulle sekä mahdollisuuksia tilan rajaamiseen yksityistilaisuuksia varten – henkilökunta kokenutta ja joustavaa 	HEIKKOUEDET <ul style="list-style-type: none"> – nykyisessä toiminnassa ei toteuteta annostarjoilua – puutteita laitteistossa, esim. ei lämpölamppuja, lautastelineitä – astiasto etenkin lautasten osalta soveltuu enemmän noutopöytään
MAHDOLLISUUDET <ul style="list-style-type: none"> – keittiön tiloja mahdollisuus muokata layoutin osalta annosteluun sopivammaksi – tulevaisuudessa mahdolliset panostukset menujen kannalta hyödyllisiin uusiin laitteisiin – laitteiden vuokrausmahdollisuudet 	UHAT <ul style="list-style-type: none"> – ruoka-annosten oikean lämpötilan ylläpito – päällekkäiset tilaisuudet ja sen myötä myös henkilökunnan määrä pieni ja aika rajallista

KUVIO 13. Metsäkartanon ravintolan tarjoilun toteuttamisen SWOT-analyysi

6 POHDINTA

Viimeisessä luvussa arvioidaan asetettujen tavoitteiden saavuttamista, tuotekehitysprosessin vaiheita ja työn luotettavuutta. Luvussa pohditaan myös työn merkitystä itselle ja ammatilliselle kasvulle sekä arvioidaan millä tavoin toimeksiantaja voi hyödyntää työn tuloksia.

6.1 Työn lähtötilanne ja tavoitteiden saavuttaminen

Sain opinnäytetyöhöni toimeksiannon yritykseltä, jossa suoritin syventävää harjoittelua. Yrityksellä oli halua kehittää toimintaansa ja luoda uudenlainen ruokatuote täydentämään ravintolan valikoimaa. Kyseessä oli merkittävällä tavalla uusi tuote yritykselle, sillä sen myötä seuraisi muutoksia niin ruoka-annosten valmistamiseen ja esiläpanoon kuin tarjoilutapaankin. Tämän vuoksi opinnäytetyössä oli kokonaisvaltainen lähestymistapa ruokatuotantoprosessin kehittämiseen, alkaen menujen suunnittelusta ja tuotekehityksestä päättyen tuotannon toteutukseen ja tarjoiluun.

Työni oli toiminnallinen opinnäytetyö, jossa tähdättiin toiminnan kehittämiseen ja ohjeistuksien luomiseen. Kohderyhmiä työllä oli oikeastaan kaksi, sillä ruokalistasuunnittelua tuli ajatella sekä asiakkaiden että yrityksen kannalta. Menun oli sisällöllisesti vastattava asiakaskohderyhmien tarpeisiin ja odotuksiin ja tarjoilutavan muutos antaisi heille lisäarvoa. Yrityksen näkökannalta menun tuli olla toteutettavissa käytettävissä olevilla resursseilla tehokkaasti ja taloudellisesti kannattavasti. Työssä käsitellään paljon sellaista tietoa, jota yrityksen henkilökunta voi käyttää tukena esimerkiksi tuotekehitysprosesseissa, ruoka-annosten vakioinnissa ja lautastarjoilun suunnittelussa. Tietyt asiat tulevat prosessien kautta myös asiakkaille näkyväksi osaksi heidän omaa kokemustaan. Yhdessä varsinaisen ruokatuotteen kanssa, annosten kokonaisuus ja estetiikka, kattaukset, koristelut ja asiakaspalvelu muodostavat asiakkaan kokeman palvelun laadun.

Opinnäytetyön tärkein tavoite oli menujen soveltuminen Metsäkartanon liikeideaan ja toimeksiantajan toiveisiin vastaaminen. Menujen kohderyhmänä ovat aikuiset, mikä näkyy raaka-aineiden valinnoissa, kuten graavikalassa, sorsassa ja viinikastikkeissa, sekä kypsyysasteissa, koska sekä karitsa että sorsa tarjoillaan mediumina. Myös annoskoot on määritelty aikuisten ruokailijoiden tarpeita vastaaviksi. Menut toteute-

taan itse alusta loppuun asti, perinteitä ja ympäristöä kunnioittaen. Metsäkartanon liikeidean kannalta ympäristönäkökohtien huomioiminen oli niin tärkeää, että panostin kestävään ruokalistasuunnitteluun ja kausiraaka-aineiden käyttämiseen jokaisessa menun osa-alueessa. Tässä suhteessa jouduin tekemään kompromisseja kevätmenussa, jossa käytin myös alkukesän raaka-aineita, jotta kokonaisuudesta tulisi tarpeeksi monipuolinen. Menussa ei kuitenkaan ole tarkoitus käyttää ulkomaisia tuontitavaroita eikä kasvihuonetuotteita.

Mielestäni monessa kohtaa lähiruoan käyttämisellä kunnioitetaan samalla myös alueen perinteitä ja ruokia. Suomen maakuntaruokiinhan on pitkälti vaikuttanut maantieteellinen sijainti ja luonnon antimet. Lähi- ja luomuruoka ovat molemmat kestävä kehityksen kannalta tärkeitä (Rissanen 2010; Vääntinen & Korpi-Vartiainen 2010), mutta työn myötä huomasin, että aina ei ollut mahdollista käyttää niitä molempia. Useat suoraan luonnosta kerättävät tuotteet eivät ole automaattisesti luomua (Evira 2012). Suunnittelemissani menuissa hyödynnetään paljon omalta paikkakunnalta saatavia marjoja ja sieniä, jotka eivät ole luomutuotteita, kuten ei myöskään viljelemätön kala. Tästä johtuen menut ovat enemmän lähiruokapainotteisia ja luomuruokaa käytettäisiin siltä osin kuin se on järkevää, etupäässä myllytuotteissa ja kasviksissa. Esimerkiksi mansikkatila sijaitsee noin 10 kilometrin päässä Metsäkartanolta, joten ei ole järkevää etsiä maakunnan alueelta luomutilaa. Kestävän kehityksen kannalta merkittävässä asemassa on kevätmenu alkuruoassa oleva karitsan liha, johon suositellen käytettäväksi luomua, sillä märehitijöiden hiilijalanjälki on lihatuotteista suurimpia. Luomutuotantoon perehdyttyäni ymmärrän nyt paremmin, millaisia vaatimuksia luonnonmukaiselle viljelylle on asetettu. Käytettävien raaka-aineiden merkinnöissä on oltava huolellinen, jottei asiakasta johdeta harhaan väittämällä virheellisesti esimerkiksi villiyrttejä luomuksi.

Suunnittelupuolella menujen ympäristövastuullisuuteen vaikutetaan minimoimalla valmistuksessa, tarjoilussa ja lautasilta syntyvää hävikkiä (Ekocentria 2012). Vakioitujen ohjeiden avulla voidaan helpommin tilata oikeat, tarvittavat määrät raaka-aineita. Annoskokojen määrittämisellä ruokaa voidaan valmistaa haluttu määrä ja annokset ovat myös asiakkaille sopivia, millä vähennetään lautasilta syntyvää hävikkiä. (Määtäjä ym. 2008; Lehtinen ym. 2011.) Oikeiden määrien valmistamisen ohella, valmistushävikkiin voidaan vaikuttaa hyödyntämällä raaka-aineet kokonaisuudessaan. Kustannusten selvittämisen ja hinnoittelun vuoksi en ole sitä erikseen annoskorteissa selvittänyt, mutta esimerkiksi syysmenun juureslisäkkeestä yli jääneet erimuotoiset palat voidaan hyödyntää punaviinikastikkeen pohjassa.

Ympäristövastuullisuuteen voidaan vaikuttaa myös asiakasviestinnän keinoin (Eko-Centria 2012). Menukorttien yhteydessä kerrotaan esimerkiksi käytetystä luomukaritsasta ja luomujuureksista. Raaka-aineet ovat kotimaisia ja tarvittaessa asiakkaille osataan kertoa lisää niiden alkuperästä. Monet menuissa käytettävistä raaka-aineista ovat yhdistettävissä Metsäkartanoa ympäröiviin järviin, metsiin ja suoalueisiin. Käytetyistä raaka-aineista kertominen vaikuttaa myös asiakkaan kokemaan kokonaisvaltaiseen elämukseen ja palvelun laatuun. Metsäkartanolla on pitkät perinteet ympäristöteoista ja viestinnästä, mutta olen nyt huomannut tämän kasvavan trendin useiden muidenkin ravintoloiden kohdalla, liikeideasta ja sijainnista riippumatta. Kun Metsäkartanon menujen raaka-aineiden hankintapaikat varmistuvat, kannattaisi menutietoihin tarkentaa niiden alkuperää esimerkiksi järvien nimellä mistä kalat ovat peräisin sekä Itäsuomalaisten lammas- ja riistatilojen nimillä.

Toinen tärkeä tavoite opinnäytetyön kehittämisprojektissa oli suunnitelmien realismi huomioon ottaen yrityksen keittiö- ja henkilökuntaresurssit. Käytettävissä olevia resursseja voidaan ateriasuunnittelussa ajatella mahdollistavina tai rajoittavina tekijöinä (Lampi ym. 2009). Resurssien käytön suunnittelussa on huomioitava myös tehokkuus, sillä resurssien käytöllä vaikutetaan luonnollisesti myös kustannusrakenteeseen. Tiesin omasta kokemuksestani millaiset tilat ja laitteet Metsäkartanolla olisivat käytettävissä, joten suunnittelu perustui jo alusta pitäen heillä käytössä oleviin ruoanvalmistusmenetelmiin ja välineisiin. Mielestäni lähtökohta oli ennen kaikkea mahdollistava, sillä yrityksen tilat ovat sekä keittiön että salin puolelta vasta uudistetut ja ravintolan liikeidea on aina perustunut osaavaan henkilökuntaan ja omaan tuotantoon. Kaikkein rajallisin resurssi on luultavasti käytettävissä oleva aika, minkä pyrin huomioimaan niin, että menujen eri komponentteja voidaan esivalmistella jo hyvissä ajoin. Monitoimiuunin mahdollisuuksia hyödyntämällä vapautetaan keittiöhenkilökuntaa muihin töihin. Suunnitelmat ovat realistisia siinäkin mielessä, että käytettävät menujen raaka-aineet ovat saatavissa hyvin nykyisten tavarantoimittajien kautta, tällä hetkellä lukuun ottamatta kotimaista sorsaa ja karitsaa. Erilaisia kuljetusvaihtoehtoja on esitetty luvussa 5.4.1. Menujen kuivaraaka-aineet ovat lisäksi sellaisia, että mikäli niitä ei vielä ole varastossa, voidaan niitä ottaa varastoon ja hyödyntää myös ravintolan muissa palveluissa.

Tarjoilun toteuttamisen puolelta luonnollisesti puuttuu joitakin ravintoloille tyypillisiä laitteita, sillä lautastarjoilua ei ole aikaisemmin yrityksessä järjestelmällisesti käytetty. Lautastarjoilu on kuitenkin nopea ja helppo tarjoilutapa pienissä tai keskisuurissa tilaisuuksissa (Määttä ym. 2008, 107). Jo lähtökohta suunnittelulle oli se, että menu-

ja valmistettaisiin rajatun kokoiselle asiakasryhmälle, mikä mahdollistaa tarjoilun nopean kulun ja kokonaisuuden hallussa pidon siten, että ruoka-annokset saadaan pidettyä lämpiminä. Mikäli myöhemmin koetaan tarpeelliseksi, voidaan näitä resursseja myös lisätä. Tarjoilun ja kattamisen suunnittelussa huomioin henkilökuntaresurssit siten, etten käytä ehdotuksissani mitään liikaa aikaa vievää. Luonnollisesti tämänkin suhteen on osattava pitää sellainen tasapaino, että toteutus tuottaa asiakkaalle tämän odottamaa arvoa. Lautastarjoilulla voidaan nostaa tilaisuuden arvoa, mutta se ei kuitenkaan ole hankala toteuttaa ja tarjoilun kulkuun voi osallistua myös keittiöhenkilökunta. Kattamalla pöytiin valmiiksi kaikki tarvittavat ruokailuvälineet, leipäkorit ja kaatamalla jäävesi valmiiksi vähennetään henkilökunnan työn määrää. Myös juomalasit voidaan kerätä kaikki yhtä aikaa pöydästä.

Kaiken kaikkiaan ruokatuotanto- ja asiakaspalveluprosessien käsittelyn tavoitteena oli kehittää valmis ruokapalvelutuote. Työssä huomioitiin se, millaisen fyysisen tuotteen asiakas saa ja kuinka se hänelle tarjoillaan. Tämän lisäksi käsittelin asiakkaalle näkymättömiä prosessin vaiheita, kuten tuotekehitystä, ruokalistasuunnittelua ja resursien määrittämistä. (Taskinen 2007, 19–20.) Viimeisimpänä tavoitteena oli, että yritys voisi hyödyntää toiminnassaan koko opinnäytetyötä, minkä johdosta teoreettisessa viitekehityksessä käsitellään aihepiiriä melko laaja-alaisesti. Ilman tätä tavoitetta, teoriaosuutta olisi voinut rajata vielä tarkemminkin. Aihealueissa käsitellään muun muassa prosessien toteuttamista, tasapainoisen ruokalistan luomista, ruoka-annosten vakiointia, lautasannosten esillepanoa ja tarjoilun järjestämistä. Tämän hetkisen tuotekehitysprojehtin ohella opinnäytetyötä voisi hyödyntää tulevaisuudessa informaation lähteenä.

6.2 Tuotekehitysprosessin kulku

Hyödynsin kokoamaani teoreettista viitekehystä sekä tuotekehitysprosessin suunnittelemisessa että toteuttamisessa. Menujen ideointivaiheessa minulla oli kuva siitä, millainen kestävä kehityksen mukainen ruokalista voisi olla ja millaisia ovat ruoka-annosten maittavuuteen vaikuttavat tekijät. Menujen suunnittelutyössä oli monella tapaa kyse oikean tasapainon hakemisesta, jossa pyrin ottamaan huomioon niin asiakkaiden, yrityksen kuin sen työntekijöiden näkökulmat. Menuille annettiin toivomuksia tietyistä hintatasosta, käytettävistä raaka-aineista sekä kestävä kehityksen huomioimisesta. Menuissa haluttiin näkyvän perinteikkyyttä, mutta myös jotain uutta. Esimerkiksi ohra on vanha raaka-aine, mutta sen käyttö risoton korvaavassa ohra-

tossa on jo hieman erilaista. Menujen hinta-laatu suhteen olisi vastattava asiakkaiden odotuksia. Jouduin pohtimaan liikeideaa, imagoa sekä sitä millaiseen tilaisuuteen ja ajankohtaan menua tilattaisiin. Tasapaino oli löydettävä liian juhlanan ja liian arkisen välillä. Mikäli menujen hintataso olisi 35–50 euroa, asiakkaat odottaisivat ruoka-annoksissa olevan jotakin muutakin kuin tavallista keitettyä perunaa. Myös ruoka-annosten gastronomisten tekijöiden kohdalla on usein kyse tasapainosta ja sopivista kontrasteista. Kokonaisuus ei saa jäädä latteaksi, vaan siinä tulisi olla tarpeeksi vaihtelua niin rakenteiden, raaka-aineiden kuin värienkin suhteen. (Ottenbacher & Harrington 2007; Ninemeier 2005; Määttä ym. 2008.)

Syksymenu rakentui melko vaivattomasti, sillä visio siitä oli koko ajan melko vahva niin itselläni kuin yritykselläkin. Mielestäni jo työnimenä ollut ”mehtämenu” kuvasi tavoitteita hyvin ja liitti jo mielikuvissa menun tulevat raaka-aineet metsän antimisiin. Kevätmenu osoittautui syksymenua haasteellisemmaksi suunniteltavaksi. Syksyllä sesonkiraaka-aineita oli tarjolla runsaasti, kun taas keväämmälle siirryttäessä vaihtoehdot vähenivät huomattavasti. Menujen tavoitteiden vuoksi tuontituotteet olivat pois suljettu vaihtoehto. Rissasen (2010) mukaan kestävässä ruokalistasuunnittelussa hyväksytään se tosiasia, ettei kaikkea tarvitsekaan olla aina saatavilla. Lisäksi Määttä ym. (2008) mukaan asiakkaatkin arvostavat perinteiseen tapaan valmistettuja sesonkiherkkuja. Tähän ongelmaan hain kompromissiratkaisua; mitä pidemmälle kevät etenee, sitä paremmin on saatavilla kotimaisia uuden sadon tuotteita. Esimerkiksi kevätmenun jälkiruoassa tarjotaan ohukaisen kanssa raparperia ja mansikoita, jolloin tuoreita raaka-aineita odotellessa turvaudutaan ensin pakasteisiin.

Ideaalioloissa olisin mielelläni testannut ruoka-annoksia useamman kerran. Jälkikäteen valokuvia ja reseptejä tutkiessani, tein joitakin raaka-ainemuutoksia. Suurimman muutoksen koki syysmenun jälkiruoka, jossa vaihdoin mantelipitsin omenapaistokseen. Muutoksella ei ollut merkittävää vaikutusta annoksen raaka-ainekustannuksiin eikä valmistusaikaan, mutta mielestäni vaihdoksella saavutetaan menun sesonki- ja paikallisuusteemojen jatkuvuus paremmin ateriakokonaisuuden loppuun asti. Syysmenun pääruoka näytti kaipaavaan jotakin pientä elementtiä viimeistelemään annoksen, mutta kustannuslaskennan ja annoskokojen perusteella selvisi, ettei komponentti voisi olla kovin suuri. Lisäsin pääruokaan paahdettuja punajuurilastuja, jotka ovat kauden raaka-aineita ja antaisivat annokselle lisää erilaista suutuntumaa. Syysmenun alkuruoan osalta uutta ideaa jätettiin hautumaan jo koekeittiöpäivän aikana. Tarkoituksena oli kustannusten selvittämisen jälkeen miettiä, täydennettäisiinkö annosta vielä savuuhvenilla. Toteuttamalla tämän muutoksen, alkuruoassa olleet ruisleipäkru-

tongit korvasin ahvenilla ja leivät tarjotaan erikseen leipäkorista. Näin alkuruoasta tuli todellinen kalalautanen. Kevätmenussa alku- ja jälkiruoka pysyivät samanlaisina, mutta pääruoka koki useampiakin muutoksia, joita on kuvailtu tarkemmin luvussa 5.3.2. Muutosten avulla sain korjattua tiettyjä annoksessa olleita epäkohtia, mutta mielestäni kasvislisuketta voisi vielä kehittää arvokkaampaan ja erikoisempaan muotoon.

Jos valmistaisin ruoka-annokset nyt uudelleen, niin tekisin pieniä muutoksia myös esillepanoihin. Tietokoneella valokuvia katsellessani huomioin monia sellaisia asioita, joita en huomannut annoksia ensimmäistä kertaa sommitellessani. Kokeilisin mielelläni myös erityyppisiä asettelutapoja. Raaka-aineita voisi lisäksi käsitellä hieman erilaiseen muotoon, syysmenun pääruoan juureslisukkeen paloittelisin isommiksi lohkoiksi. Syysmenun alku- ja jälkiruoissa käytin välikoon lautasia, vaikka lopputulos olisi ollut näyttävämpi isommilla ruokalautasilla. Lautasten kokoeroista johtuen, kuvissa varsinkin alkuruoat näyttävät suhteessa liian suurilta pääruokaan verrattuna.

Asiakaslähtöisyyteen kuuluu erilaisten erityisruokavalioiden huomioiminen (Immonen ym. 2010, 9-15). Toteutin tämän laatimalla molemmista menuista taulukot, joissa on kerrottu mikäli ruoka-annoksen raaka-aineet vaikuttavat laktoosi-intoleranssiin, keiliakiaan, maito- tai muna-allergiaan (katso liite 3). Metsäkartanon ruoanvalmistukseen käytettävät maitotuotteet ovat pääsääntöisesti laktoosittomia, mitä linjaa jatkoin myös menuissani. Annoin myös kullekin raaka-aineelle ruokavalioon sopivan korvaavan vaihtoehdon. Nämä ehdotukset ovat esimerkinomaisia, sillä mahdollisia korvaavia tuotteita on olemassa runsaasti. Koska erityisruokavalioitakin on olemassa useita erilaisia, rajasin työssä käsiteltävien tapausten ulkopuolelle muut ruoka-aineallergiat sekä kasvisruokavaliot ja vakaumukseen, kuten uskontoihin perustuvat, ruokavaliot. Jokaisen erityisruokavalioasiakkaan tarpeet on huomioitava yksilöllisesti, ja mahdollisia ruoka-ainerajoituksia voi olla useampiakin. Oli kyseessä mikä erityisruokavalio tahansa, on toteutuksen vastattava arvoltaan ja mahdollisimman paljon myös ulkoisesti tavallista ruoka-annosta.

Menujen suunnittelun lisäksi tuotekehitykseen kuului myös kattamisen, menukorttien ja tarjoilun kulun suunnittelu. Tarjoilun kulun suunnitteluun löysin kirjallisuudesta perussääntöjä sekä esimerkkejä erilaisten tilaisuuksien kulusta, joiden avulla sovelsin Metsäkartanolle oman suunnitelman. Asiakaslähtöisesti ajateltuna, tarjoilunkulussuunnitelmaa voidaan pitää tilaisuuden perustana, johon voidaan tehdä asiakkaiden toiveiden mukaisia muutoksia esimerkiksi juomatarjoilujen suhteen. Tämän vuoksi

myös menukortti on sähköisessä muodossa, joten myös siihen voidaan lisätä tilaisuuteen liittyviä tietoja, kuten tilaisuuden syy tai asiakkaiden ohjelmanumeroita. Kattauksien ja koristeluiden suunnitteluun vaikutti se, että vuodenajasta johtuen toteutus jäi hieman vajaaksi. Syksy ja kevät ovat vuodenaikoja, jolloin koristeluissa voi hyödyntää runsaita luonnonantimia. Vaikka en saanut toiveitani vastaavia valokuvia pöytien kattauksista, pyrin kuitenkin kuvailemaan ideoitani tekstissä.

6.3 Opinnäytetyön luotettavuuden arviointi

Kaikissa tutkimuksissa tulisi pyrkiä jollakin tavalla arvioimaan tehdyn työn kokonaisluotettavuutta. Etenkin luonnontieteellisissä ja määrällisissä tutkimuksissa luotettavuutta kuvataan reliabiliteetin ja validiteetin käsitteillä. Reliabiliteetilla tarkoitetaan toistettavuutta ja tutkimuksen kykyä tuottaa ei-sattumanvaraisia tuloksia. Validiteetti puolestaan kuvastaa pätevyyttä, onko tutkimuksessa tehty ja mitattu sitä mitä luvattiin. Laadullisissa tutkimuksissa käsitteet ovat saaneet hieman erilaisia tulkintoja. Usein luotettavuutta arvioidaan niissä tarkan toteutustapojen selostamisen ja itsearvioinnin kautta. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 226–227.) Tuomen (2007, 150) mukaan reliabiliteetin ja validiteetin sijasta voidaan puhua myös esimerkiksi uskottavuudesta, siirrettävyydestä, varmuudesta ja vahvistettavuudesta. Sekä Hirsjärvi ym. (2007, 226–227) että Tuomi (2007, 149–150) ovat yhtä mieltä siitä, että kaikkein tärkeintä on luotettavuuden arviointi jollakin tapaa, vaikka tiettyjä termejä ei haluttaisiakaan käyttää. Oma työni on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka luotettavuutta käsitteiden tutkimuksien piirissä käytettävien käsitteiden osalta soveltuvien osin.

Työn luotettavuutta kuvastaa monipuolinen lähteiden käyttö, tarkat lähdemerkinnät ja lähdekritiikki. Pyrin käyttämään työssäni erilaisia lähteitä, niin kirjoja, verkkosivuja kuin sanomalehtiartikkeleita. Ensisijaisesti käytin mahdollisimman uusia lähteitä ja ajantasaista tietoa. Huomasin kuitenkin, että myös hieman vanhemmat kirjat, kuten Annikki Avotien Värioppia ja sommittelua ruokaan (1991) ovat vielä hyvin käyttökelpoisia ja kirjaa käytetään edelleen lähdemateriaalina monessa uudessakin alan oppikirjassa. Mielestäni suomalaisessa kirjallisuudessa on tietyissä aihealueissa pieniä puutteita, mitä kompensoin englanninkielisellä oppikirjamateriaalilla. Esimerkiksi erilaisten menujen ominaispiirteistä kerrotaan englanniksi paljon tarkemmin. Englanninkielisiä lähteitä käytettäessä oli kuitenkin myös pohdittava, missä määrin kerrotut tavat ja tottumukset pätevät Suomessa hotelli- ja ravintola-alalla. Internet-sivujen hyviä puolia olivat tietojen monipuolisuus ja ajankohtaisuus, mutta toisaalta lähteisiin tulee

suhtautua erityisen kriittisesti. Tämän vuoksi keskityin käyttämään Internetiä tiedon etsimiseen erilaisten yhdistysten ja yritysten sivuilta sekä Nelli-portaalin kautta tietokannoista. Seurasin myös tiiviisti uutisointia ja päivitin työtäni ajankohtaisilla tapahtumilla. Esimerkiksi työn kirjoitusvaiheessa valmistui uusi lähiruokaselvitys ja ympäristömerkkejä päivitettiin. Tutkin myös käyttämieni kirjojen ja muiden selvitysten lähdeluetteloja, jota kautta sain uutta lähdemateriaalia. Usein kävi myös niin, että tätä kautta löysin ajankohtaisempaa tietoa.

Toiminnallisessa opinnäytetyössä on tärkeää käsitellä, miten ja mitä keinoja käyttämällä on konkreettisia tuloksia saavutettu (Vilkkä & Airaksinen 2003, 51). Luotettavuuden kohentamiseksi olen pyrkinyt antamaan opinnäytetyöni eri työvaiheista tarkat kuvaukset. Ruokapalvelutuotteen kehittämisprojektista määriteltiin ensin lähtötilanne ja tavoitteet. Tuotekehitysprosessi lähti liikkeelle menujen ideoimisesta ja teoreettisen viitekehyksen keräämisestä, jonka jälkeen annokset testattiin suunnitelmien mukaisesti yrityksen tiloissa. Projektin viimeisessä vaiheessa luotiin vakioidut annosohjeet, laskettiin myyntihinnat ja suunniteltiin asiakaspalveluprosesseja. Olen purkanut jokaisen vaiheen pienempiin osiin ja perustellut tekemiäni valintoja. Pohdin asioita useammasta eri näkökannasta ja huomioin myös olemassa olevan teoreettisen tiedon. Olen tuonut esiin myös tuotekehityksen ongelmakohtia, jolloin kaikki ei onnistunutkaan ensimmäisellä kerralla halutulla tavalla.

Opinnäytetyön toistettavuutta edesauttaa se, että menukokonaisuudet testattiin yrityksen omissa tiloissa, siellä missä ruokalajeja lopulta tultaisiin myös valmistamaan. Jo menujen suunnittelun lähtökohdissa huomioitiin yrityksen omat keittiöresurssit. Tuotekehityksen pohjana olleet ruokaohjeet oli kaikki suunniteltu kotioloihin ja ohjeissa käytettiin sekaisin sekä paino- että tilavuusmittoja. Kenties suurin ero koti- ja ammattikeittiön välillä löytyy uuneista. Monitoimiuunit mahdollistavat monipuolisempia käyttötapoja, kuten kasvisten kypsennyksen höyrykeittotoiminnolla. Uunit ovat myös monin verroin kotiuuneja tehokkaampia, joten luotettavuuden ja toistettavuuden vuoksi ohjeet oli tärkeää testata asianmukaisilla laitteilla, jotta niille pystyi määrittämään oikeat kypsennysmenetelmät, -ajat ja -lämpötilat. Annoskorttien käytön yhtenä periaatteena on nimenomaan toistettavuus (Määttä 2008; Lehtinen 2011). Annoskorttiin ruokaohje on purettu sellaiseen muotoon, että annoksen valmistaminen onnistuisi myös uudelta työntekijältä. Annoskortteja luodessani muunsin mittayksiköksi painoiksi, jolloin esimerkiksi jauhot saadaan mitattua digitaalisella vaa'alla tarkemmin. Raaka-aine määrien lisäksi annoskorteista käy ilmi myös ohjeella saatava annosten määrä, annoskoot ja valmistusohjeet.

Opinnäytetyön luotettavuutta olisi voinut parantaa tarkemmalla menujen arvioinnilla. Koekeittiössä ruoka-annosten arvioinnissa Metsäkartanon henkilökunnalle olisi voinut antaa valmiin lomakkeen, jossa olisi järjestelmällisesti tiedusteltu annoksiin liittyviä asioita. Tällä tavoin vastauslomakkeista olisi voinut etsiä esimerkiksi toistuvia epäkohtia ja vertailun vuoksi samanlaisen kyselyn olisi voinut järjestää myöhemmin uudelleen. Toisaalta epävirallisemmalla mielipiteiden keruulla saattoi kuulla myös sellaisia asioita, joita lomakkeisiin ei olisi kirjoitettu. Menujen onnistumisen arvosteluun vaikuttaa myös arvioinnin subjektiivisuus. Tässä kohtaa arviointi perustuu itseni tekemiini havaintoihin ja yrityksen henkilökunnan mielipiteisiin. Asiakas on viime kädessä se, joka määrittää onko tuotteelle kysyntää ja täyttääkö se tiettyjen ryhmien tarpeita. Mikäli menupaketteja tarjotaan asiakasryhmille, olisi tärkeää selvittää heidän mielipiteensä ruoka-annoksien mausta, ulkonäöstä ja hinta-laatusuhteesta sekä itse palvelutapahtuman onnistumisesta.

6.4 Työn merkitys

Vilkan & Airaksisen (2003, 17) mukaan työelämästä saatu opinnäytetyöaihe tukee ammatillista kasvua. Opinnäytetyöni oli osaamiselleni ja kehittymiselle hyödyllinen prosessi, sillä työssä käsiteltiin useita ruokatuotannon tärkeitä osa-alueita. Monessa kohdin teoria yhdistyi suorittamaani käytännön osuuteen. Opin työni kautta hahmotamaan paremmin ruokatuotannon ja asiakaspalvelun prosessien kokonaisuutta eli käytännössä sitä, minkä kautta luodaan tuotteita ja palveluita. Työtä aloittaessani ajattelin opinnäytteeni käsittelevän pelkästään ruokatuotannon yhtä pääprosessia, ruokatuotevalikoiman hallintaa. Työn edetessä kokonaisuus alkoi kuitenkin hahmottua paremmin. Ruokalistasuunnittelun ohella suunnittelin myös muun muassa raaka-aineiden hankintaa ja saatavuutta, käsitteelin ruoanvalmistuksen toteutukseen vaikuttavia resursseja, tein työohjeita ja hinnoitteluja ja lopuksi suunnittelin myös menujen kattauksia ja tarjoilua. Aluksi pidin ruokatuotannon ja asiakaspalvelun prosesseja toisistaan erillisinä, kunnes ymmärsin niiden rinnakkaisuuden ja merkityksen toisilleen. Itselleni tätä selkeytti ravintolan ja asiakkaan suhteen ajattelemisen palvelun laadun teorian kautta. Asiakas arvioi kokemaansa teknistä laatua, eli suunnittelemaani ruoka-annosta. Tämän lisäksi asiakas arvioi palvelun toiminnallista eli prosessi laatua, kuinka hän on ruoka-annoksensa saanut. Millainen on ravintolasalin tunnelma ja kattaus, kuinka tarjoilijat toimivat ja vastaako palvelu odotuksia. Mielestäni näitä prosesseja on melko mahdotonta suunnitella tai arvioida toisistaan erillisinä, näkökulmat voivat vain hieman vaihdella. Kun mietin ruoka-annoksen esillepanoa, keittiöhenkilö-

kunnan kannalta merkittävää on kuinka kauan lautasten esillepanoon kuluu aikaa ja asiakkaan kannalta huomioitavaa on esimerkiksi värien käyttö ja annoksen houkuttelevuus.

Oppimisen kannalta toiminnallinen opinnäytetyö oli minulle sopiva vaihtoehto, sillä opin itse parhaiten silloin kun pääsen yhdistämään teoriaa käytäntöön. Aiheeseen liittyvästä teoreettisesta viitekehuksesta tuli melko pitkä, mutta toisaalta kuten ohjaajani kanssa pohdimme, ei siitä oikein voi karsiakaan mitään. Työn alkuosa, toimialatietous, suomalainen ja savolainen ruokaperinne, kestävä kehitys sekä lähi- ja luomuruoka, muodostavat taustan koko suunnittelutyölle. Näiden asioiden käsittelyn myötä pystyin ymmärtämään toimeksiantajan antamia menu-toiveita paremmin ja tuomaan niitä myös työn lukijalle tutummaksi. Ruokatuotannon, ruokalistasuunnittelun ja tuotekehityksen teoreettiset kuvaukset auttoivat varsinaisen käytännön työn suunnittelussa. Työn toteuttamiselle olikin oleellista oma kiinnostukseni aihetta kohtaan, mikä vaikutti myös siihen, että seurasin tiiviisti aiheeseen liittyvää ajankohtaista uutisointia. Opinnäytetyön kirjoittamisen aikana valmistui esimerkiksi Maa- ja metsätalousministeriön tilaama uusi lähiruokaselvitys. Käytännön työn kautta sain kokemusta muun muassa lautasannosten valmistamisesta ja esillepanojen suunnittelemisesta. Menujen suunnitteluvaiheessa kytkin useita päätettäviä asioita omiin tietoihini ja kokemuksiini yrityksen resursseista ja toimintaperiaatteista.

Jokisen (2001) ja Hietikon (2008) mukaan onnistunut tuotekehitystoiminta on yksi yrityksen menestymisen keskeisimmistä edellytyksistä. Uusilla menuilla Metsäkartano laajentaisi omaa ruokatuotevalikoimaansa ja myös vastaisi kilpailijoiden tarjontaan. Metsäkartanon toiminnanjohtaja Jari Korkalaisen (2012) mukaan yrityksen asiakasrakenne ja sijainti ovat vaikuttaneet siihen, että buffetruokailu on todettu toimivammaksi ratkaisuksi. Nyt kehitetyillä menukokonaisuuksilla pyritään vastaamaan siihen rajalliseen tarpeeseen, jossa pienehköt esimerkiksi yritysryhmät haluavat jotakin erityistä ruokaelämystä ja ovat myös valmiita siitä maksamaan. Samalla menukokonaisuudet toimivat ravintolan imagoa luovina kärkituotteina. Seuraavaksi mielenkiinnolla odotetaan, millaista kysyntää tällaiselle ruokatuotteelle käytännössä saadaan.

Suunniteltujen menujen lisäksi opinnäytetyöstä on yritykselle myös muita käytännön hyötyjä. Taulukkolaskentaan tehtyjä annoskortteja voidaan käyttää muidenkin Metsäkartanon ruokapalveluiden tuotteiden laskennan pohjana. Tuotekehityksen aikana ja yrityksen omissa tiloissa syntynyttä reseptiikkaa voidaan myös soveltaa ja hyödyntää toisten ravintolapalveluiden yhteydessä. Tulevaisuutta varten tärkeimpänä jatkotoi-

menpiteenä suosittelen asiakaspalautteen keräämistä, mikä voisi olla myös tutkimuksellisen opinnäytetyön aiheena. Tein menuihin jälkikäteen myös pieniä muutoksia, joten seuraavan kerran kun ruoka-annoksia valmistetaan, ne tulisi valokuvata uudelleen, jotta annoksissa näkyisivät kaikki käytettävät komponentit ja koristeet niin kuin on tarkoitettu.

LÄHTEET

Ahonen, J., Koskinen, T. & Romero, T. 2003. *Opas ravintolan liiketoimintasuunnitelman laatimiseen*. Helsinki: Restamark Oy.

Aromi-lehti 2008. PRO-gaala 17.1.2008. Helsinki. Menukortti.

Aromi-lehti 2012. PRO-gaala 19.1.2012. Helsinki. Menukortti.

Avotie, A. 1991. *Värioppia ja sommittelua ruokaan*. Jyväskylä: Gummerus.

Brown, G., Hepner, K. & Deegan, A. 1994. *Introduction to food and beverage service*. Essex: Longman.

Davis, B., Lockwood, A. & Stone, S. 1998. *Food and beverage management*. 3. painos. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. & Alcott, P. 2008. *Food and beverage management*. 4. painos. Amsterdam: Elsevier/Butterworth-Heinemann.

EkoCentria 2010a. *Portaat luomuun – ohjelma ammattikeittiöille: valmennusaineisto* [verkkojulkaisu]. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto [viitattu 26.1.2012]. Saatavissa: http://www.portaatluomuun.fi/general/Uploads_files/verkkovalmennus.pdf

EkoCentria 2010b. *Portaat luomuun – ohjelma ammattikeittiöille: näin ohjelma toimii* [verkkosivu]. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto [viitattu 27.1.2012]. Saatavissa: http://www.portaatluomuun.fi/ohjelman_toiminta.

EkoCentria 2012. *Ympäristöpassi ruokapalveluun -valmennusaineisto* [verkkojulkaisu]. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto [viitattu 26.1.2012]. Saatavissa: <http://www.ymparistopassi.fi/doc/Valmennusaineisto-1.0.pdf>.

Elonheimo, M. 2010. *Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset* [verkkodokumentti]. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto [viitattu 17.1.2012]. Saatavissa: <http://www.ekocentria.fi/kestavakehitys/ammattikeittiossa/ymparistovaikutukset>.

ELO-Säätiö 2001. Vuoden kokki 2001. Keskisuomalainen gaalaillallinen 31.3.2001. Jyväskylä. Menukortti.

Evira 2010. *Luonnonvaraiset tuotteetko automaattisesti luomua?* [viitattu 2.4.2012]. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira [verkkodokumentti]. Saatavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/elintarvikkeet/luonnontuotteet/>.

Finnwild 2012. *Finnwild-riistaherkut arkeen ja juhlaan* [verkkodokumentti]. Finnwild [viitattu 14.2.2012]. Saatavissa: <http://finnwild.suntuubi.com/>.

Grönroos, C. 2009. *Palvelujen johtaminen ja markkinointi*. 3. uudistettu painos. Helsinki: WSOYpro.

Harju-Autti, A. 2007. *Ravitsemistoiminta -toimialaraportti 12/2007* [verkkojulkaisu]. Työ- ja elinkeinoministeriön toimialapalvelu [viitattu 1.3.2012]. Saatavissa: http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/458/Ravitsemistoiminta_2007_netti.pdf.

Hemmi, M., Häkkinen, U. & Lahdenkauppi, M. 2008. *Avec: asiakaspalvelua ravintolassa*. 6. painos. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Hietikko, E. 2008. *Tuotekehitystoiminta*. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja B 2/2008. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2005. *Tunne elintarvikkeet*. Helsinki: Otava.

Immonen, I., Laaksonen, S., Lattu, L., Reunasalo, T., Sinisalo, L. & Välimäki, P-A. 2010. *Erytisruokavalioiden valmistus ammattikeittiössä*. 2. uudistettu painos. Helsinki: WSOYpro Oy.

Jokinen, T. 2001. *Tuotekehitys*. 6. korjattu painos. Helsinki: Otatieto.

Jurvelin, K. 2011. Suomen lähiruokamarkkinoille synnytetään kauppaketjua. *Kauppalehti* [verkkodokumentti] 27.6.2011 [viitattu 5.3.2012]. Saatavissa: <http://www.kauppalehti.fi/5/i/talous/uutiset/etusivu/uutinen.jsp?oid=20110680955>.

Kalastajatorppa 2012. *Kuvagalleria* [verkkosivu]. Hilton Helsinki Kalastajatorppa [viitattu 4.4.2012]. Saatavissa: <http://www.hravintolat.fi/kalastajatorppa/kuvagalleria/>.

Katajajuuri, J-M. 2008. *Muutokset suomalaisten lihan- ja kasvien kulutuksessa - Onko syömisemme kestävä ja mitkä ovat sen ympäristövaikutukset?* [verkkodokumentti]. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus [viitattu 14.2.2012]. Saatavissa: http://www.mtt.fi/wwwdoc/alacarte16092008/jm_katajajuuri.pdf

Kekkonen Kartano 2012. *Makujen kartano* [verkkosivu]. Kekkonen kartano [viitattu 14.3.2012]. Saatavissa: <http://www.kekkonkartano.fi/ruoka-ja-juoma/>.

Keliakialiitto 2012. *Gluteeniton elämä* [verkkosivu]. Keliakialiitto [viitattu 2.11.2011]. Saatavissa: http://www.keliakialiitto.fi/liitto/gluteeniton_elama/.

Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Penttilä, L., Salmi, K. & Viitala, M. 2002. *Peti & Safka – Hotelli- ja ravintola-alan perusteet*. Helsinki: Tammi.

Korkalainen, J. Vielä oppari-menuista [sähköpostiviesti]. Vastaanottaja Johanna Hakkarainen. Lähetetty 4.4.2012 [viitattu 4.4.2012].

Koskinen, J. 2012. *Mediakuvat* [verkkodokumentti]. Ravintola Salud [viitattu 4.4.2012]. Saatavissa: <http://www.salud.fi/fi/kuvagalleria/category/5-mediakuvat>.

Kotimaiset Kasvikset ry 2011. *Sesongin kasvikset* [verkkosivu]. Kotimaiset Kasvikset ry [viitattu 10.10.2011]. Saatavissa: http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Ammattilaisille/Kuvagalleria/Tuotekuvat/Sesongin_kasvikset.

Kuluttajavirasto 2010. *Lähiiruoka tukee kestävä kehitystä* [verkkodokumentti]. Kuluttajavirasto [viitattu 1.11.2011]. Saatavissa: <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/>.

Kummisetä 2012. *Ruoka- ja juomanautintoja kulttuurinnälkäisille* [verkkosivu]. Kummisetä [viitattu 14.3.2012]. Saatavissa: <http://www.kummiseta.com/palvelut/ravintola/>.

Kurunmäki, S., Ikäheimo, I., Syväniemi, A-M. & Rönni, M. 2012. *Lähiuokaselvitys – ehdotus lähiuokaohjelman pohjaksi 2012–2015* [verkkojulkaisu]. Maa- ja metsätalousministeriö [viitattu 6.5.2012]. Saatavissa:

<http://www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/muutjulkaisut/65w1l3c5F/Lahiruokaselvitys.pdf>.

Laatuketju 2004. *Ruokapalvelujen kansallisen laatutyön toimintamalli* [verkkodokumentti]. Laatuketju [viitattu 28.3.2012]. Saatavissa:

http://www.laatuketju.fi/laatuketju/www/fi/liitetiedostot/ruokapalvelut/kansallisen_laaturyon_toimintamalli.pdf.

Laita, S. 2006. Hyvä menu on tasapainoilua. *Helsingin sanomat* [digilehti] 12.1.2006. [viitattu 15.10.2011]. Saatavissa: <http://www.hs.fi/nakoislehti/2006/01/12/>.

Lampi, R., Luola, M. & Seppänen, H. 2008. *Elintarvikkeet ja ruoan valmistus*. 10.-12. painos. Helsinki: WSOY.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009 *Ruokapalvelut työnä*. 4. uudistettu painos. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Lankinen, H. 2010. Ravintolaruokailun trenditutkimus: lounas kasvatti osuuttaan. *Vitriini* [verkkodokumentti]. 2010 nro 8, 27 [viitattu 1.3.2012]. Saatavissa: http://www.mara.fi/files/vit_10_8_24_29.pdf.

Lehtinen, M., Peltonen, H., & Talvinen, P. 2003. *Mestarikokin käsikirja*. Porvoo: WSOY.

Lehtinen, M., Peltonen, H., & Talvinen, P. 2007. *Ruoanvalmistuksen käsikirja*. 1.-3. painos. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Lehtinen, M., Peltonen, H. & , P. 2011. *Ruoanvalmistuksen käsikirja*. 4. uudistettu painos. Helsinki: WSOYpro.

Lehto, P. & Patala, A. 2007. *Kokin käsikirja*. 1.-5. painos. Helsinki: Otava.

Lehtovaara, T. & Hämäläinen, J. 2007. *Ravintolakokista mestariksi*. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

Lillicrap, D. Cousins, J. & Smith, R. 1998. *Food and beverage service*. 5. painos. London : Hodder & Stoughton.

Luomu.fi = luomualan portaali ja tietopankki 2011. *Luomun brändiopas* [verkkojulkaisu]. Helsingin yliopisto [viitattu]. Saatavissa: http://www.luomu.fi/wp-content/uploads/2011/03/Luomu_Brandiopas.pdf.

Lähiuokatyöryhmä 2000. *Lähiuokan mahdollisuudet*. Lähiuokatyöryhmän mietintö. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6. Helsinki: Sisäasianministeriö.

Lämsä, A-M. & Uusitalo, O. 2005. *Palvelujen markkinointi esimiestyön haasteena*. 1.-4. painos. Helsinki: Edita.

Manninen, J. 1997. *Juhla- ja edustustarjoilu*. Keuruu: Otava.

MaRa ry 2009. *Tilastotietoja hotelli- ja ravintola-alalta* [verkkodokumentti]. Matkailu- ja Ravintolapalvelut ry [viitattu 6.3.2012]. Saatavissa: http://www.mara.fi/files/tilastotietoja_alalta_2011.pdf.

MaRa ry 2010. *Vastuullinen yritystoiminta matkailu- ja ravintola-alalla* [verkkojulkaisu]. Matkailu- ja Ravintolapalvelut ry [viitattu 10.11.2011]. Saatavissa: http://www.mara.fi/files/vastuullinen_yritystoiminta.pdf.

Mauno, S. & Lipre, E. 2005. *Älykäs kokki ammattikeittiössä*. Helsinki: WSOY.

Metsäkartano 2010. Toimintakertomus 2010.

Metsäkartano 2011a. *Yritys ja yhteystiedot* [verkkodokumentti]. Metsäkartano [viitattu 20.11.2011]. Saatavissa: <http://www.metsakartano.com>.

Metsäkartano 2011a. *Kokous- ja juhlapalvelut* [verkkodokumentti]. Metsäkartano [viitattu 20.11.2011]. Saatavissa: <http://www.metsakartano.com>.

Metsäkartano 2011b. *Majoitus ja hinnat* [verkkodokumentti]. Metsäkartano [viitattu 20.11.2011]. Saatavissa: <http://www.metsakartano.com>.

Miettinen, P. & Santala, H. 2003 *Tuloksen tekijät – Yritystoiminta ja talous hotelli- ja ravintola-alalla*. Porvoo: WSOY.

Mill, R. C. 2007. *Restaurant management: customers, operations and employees*. 3. painos. Upper Saddle River: Pearson Prentice Hall.

MTK 2011. *Miksi lähiruokaa?* [verkkodokumentti]. Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto [viitattu 1.11.2011]. Saatavissa:

http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruoka/fi_FI/miksi_lahiruokaa/.

Mykkänen, J. & Ursin, H. 2006. *Tarjoilukirja*. Helsinki : Restamark.

Mäkelä, E. 2003. Laatuajattelua ruoan valmistukseen ja ravintolapalveluun yrittäjän ja asiakkaan näkökulmasta. Teoksessa Lehtinen, M., Peltonen, H., & Talvinen, P. 2003. *Mestarikokin käsikirja*. Porvoo: WSOY, 111-113.

Mäkelä, E. & Ahjomaa, M-L. 2004. *Kulinaristin aakkoset*. Helsinki: Otava.

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. 2010. *Lähiruoka nyt! Trendistä markkinoille*. Sitran selvityksiä 29. [verkkodokumentti]. Suomen itsenäisyyden juhlarahasto Sitra [viitattu 25.1.2012]. Saatavissa:

<http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4-sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf>.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008. *Juhlal palvelu: suunnittele ja toteuta*. 2. uudistettu painos. Helsinki: WSOY.

Määttä, S. 2010. Ruokatuotantoprosessi. Teoksessa Saarela, A-M. ym. (toim.) *Elintarvikeprosessit*. 3. uudistettu painos. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D5/9/2010. Kuopio : Savonia-ammattikorkeakoulu, 315-335.

Ninemeier, J. D. 2004. *Planning and Control for Food and Beverage Operations*. 6. painos. Lansing: Educational Institute of the American Hotel & Motel Association.

Ninemeier, J. D. 2005. *Management of Food and Beverage Operations*. 4. painos. Lansing: Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association.

Ollikainen, E., Määttä, S. & Hämäläinen, M. 2009. *Savolainen syömälysti: ruokoo makkuin kansa*. 3. uudistettu painos. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja B 2/2009. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.

Opetushallitus 2004. *Värioppi* [verkkodokumentti]. Opetushallitus. AMMe = Ammatillisen erityisopetuksen kuva- ja oppimateriaalipankki [viitattu 13.3.2012]. Saatavissa: <http://www2.edu.fi/materiaalipankki/index.php?id=238>.

Ottenbacher, M. & Harrington R. J. 2007. The innovation development process of Michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* [verkkodokumentti]. 2007 nro 6, 445–459 [viitattu 13.11.2011]. Saatavissa: Nelli-portaali. <http://www.emeraldinsight.com>.

Pojanluoma, R. 2003. *Perinnemakuja maakunnista*. Helsinki: Tammi.

ProAgria Keskusten Liitto 2011. Maakuntien parhaat –laatu-merkki [viitattu 1.11.2011]. Saatavissa: <http://www.maakuntienparhaat.fi/>.

Pro Kala ry 2012. *Kalalajit* [verkkosivu]. Pro Kala ry [viitattu 30.3.2012]. Saatavissa: http://www.prokala.fi/www/fi/tietoa_kalasta/kalalajit/index.php.

Ravintola Näsinneula 2012. *À la carte* [verkkosivu]. Ravintola Näsinneula [viitattu 14.3.2012]. Saatavissa: <http://www.sarkanniemi.fi/nasinneula/fi/a-la-carte>.

Ravintola Pihvitupa 2012. *Ruoka-annoksia* [verkkosivu]. Ravintola Pihvitupa [viitattu 3.4.2012]. Saatavissa: <http://www.ravintolapihvitupa.fi/kuvia>.

Ridge, D. & Minasian, S. 1999. Plate like the pros. *Food management* [verkkodokumentti]. 1999 nro 5, 42–49 [viitattu 25.1.2012]. Saatavissa: Nelli-portaali. <http://www.proquest.com>.

Rissanen, M. 2010. *Aidot maut ja raaka-ainevalinnat ruokalistasuunnittelussa* [verkkodokumentti]. EkoCentria. [viitattu 2.2.2010]. Saatavissa: http://www.ekocentria.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/Ekocentria/embeds/ekocentriawwwstructure/13295_Maija_Rissanen_6.10.2010_Yhteensopivuustila_.pdf.

Rohweder, L. 2004. *Yritysvastuu: kestävästä kehitystä organisaatiotasolla*. Helsinki: WSOY.

Rossinen, Airi 2012. Keittiön pääemäntä. Metsäkartano. Rautavaara 24.2.2012. Henkilökohtainen tiedonanto.

Ruokatieto ry 2009. *Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia -katsaus* [verkkodokumentti]. Ruokatieto Yhdistys ry [viitattu 1.11.2011]. Saatavissa: <http://www.ruokatieto.fi/Link.aspx?id=1103971>.

Ruokatieto ry 2011a. *Maakunnat* [verkkodokumentti]. Ruokatieto Yhdistys ry [viitattu 1.11.2011]. Saatavissa: http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Paikallista_kulttuuria/Maakunnat.

Ruokatieto ry 2011b. *EU:n suojaamat erikoisuudet* [verkkodokumentti]. Ruokatieto Yhdistys ry [viitattu 1.11.2011]. Saatavissa: http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Paikallista_kulttuuria/EU_n_suojaa_mat_erikoisuudet.

Ruokatieto ry 2012. *Hyvää Suomesta -merkin viestintä uudistuu* [verkkodokumentti]. Ruokatieto Yhdistys ry [viitattu 6.3.2012]. Saatavissa: <http://www.hyvaasuomesta.fi>.

Satulamäen kotilammas 2012. *Tilan tuotteet* [verkkodokumentti]. Satulamäen kotilammas [viitattu 17.2.2012]. Saatavissa: <http://www.kotilammas.fi>.

Selander, K. & Valli, V. 2007. *Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla*. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

Simonen, P. & Takanen, O. 2008. *Luomu & tila: reseptejä Suomesta*. Helsinki: WSOY.

Suomen Leirintäalueyhdistys 2012. *Rautavaaran Metsäkartano* [verkkodokumentti]. Suomen Leirintäalueyhdistys ry [viitattu 2.4.2012]. Saatavissa: http://www.camping.fi/template_ypage1.asp?sua=2&lang=1&s=301.

Sydän 2012. *Kokonaisuus ratkaisee Itämeren ruokakolmiossa* [verkkajulkaisu].

Suomen Sydänliitto ry:n verkkolehti [viitattu 16.2.2012]. Saatavissa:

<http://www.sydän.fi/uutinen/-/view/45805>.

Särkkä-Tirkkonen, M. 2009. *Savo à la carte*. A la carte kirjat. Lahti: Gummerus.

Tallberg, S. 2011. *Villiyrttikeittokirja*. Helsinki: Readme.fi.

Taloustutkimus 2011. Toimialakohtaiset tutkimukset. Suurkeittötutkimukset.

Saatavissa: <http://www.taloustutkimus.fi>.

Taloustutkimus 2012. *Kodin ulkopuolella valmistettiin 889 miljoonaa ateriala vuonna 2011* [verkkodokumentti]. Taloustutkimus Oy [viitattu 12.3.2012]. Saatavissa:

<http://www.taloustutkimus.fi/ajankohtaista/uutiskirje/uutiskirje-2-2012/>.

Taskinen, T. 2007. *Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit*. Mikkelin ammattikorkeakoulu A: Tutkimuksia ja raportteja 22. Mikkeli: Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Tertin Kartano 2012. *Kuvagalleria* [verkkosivu]. Tertin Kartano [viitattu 14.3.2012].

Saatavissa: <http://www.tertinkartano.fi/galleria>.

Tiittanen, J. 2011. *Itella vastaa lähi- ja luomuruuan kysyntään uudella Itella Termo - kuljetuspalvelulla* [verkkajulkaisu]. Itella Oy [viitattu 14.2.2012]. Saatavissa:

http://www.itella.fi/tiedotteet/2011/20110817_itella_termo.html.

Turun Sanomat 2012. Ammattikeittiot lisäävät luomun käyttöä. *Turun Sanomat* [verkkodokumentti] 26.3.2012 [viitattu 28.3.2012]. Saatavissa:

<http://www.ts.fi/uutiset/kotimaa/327310/Ammattikeittiot+lisaavat+luomun+kayttoja>.

Valtioneuvosto 2011. *Hallitusohjelma* [verkkajulkaisu]. Valtioneuvosto [viitattu 29.3.2012]. Saatavissa: <http://valtioneuvosto.fi/hallitus/hallitusohjelma/pdf/fi.pdf>.

Viikinkiravintola Harald 2012. *À la carte* [verkkosivu]. Viikinkiravintola Harald [viitattu 3.4.2012]. Saatavissa: <http://www.ravintolaharald.fi/ruoka--ja-juomalistat/a-la-carte>.

Viitasaari, A. 2006. *À la carte : ravintolaruokien historiaa*. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

Vilkka, H. & Airaksinen, T. 2003. *Toiminnallinen opinnäytetyö*. Helsinki: Tammi.

VRN 2012. *Ravitsemussuositukset* [verkkodokumentti].

Valtion ravitsemusneuvottelukunta [viitattu 25.1.2012]. Saatavissa:

<http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/fi/ravitsemussuositukset/>.

Vänttinen, R. & Korpi-Vartiainen, J-P. 2010. *Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä. Ruokatuotantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa. Sisä-Savon seutuyhtymän julkaisuja 1/2010*. Kuopio: Kirjapaino Arsmat.

Ympäristöhallinto 2012. *Kestävä kehitys* [verkkodokumentti]. Valtion ympäristöhallinto [viitattu 26.1.2012]. Saatavissa: <http://www.ymparisto.fi/kestavakehitys>.

Ympäristömerkintä 2012. *EU-kukkamerkki* [verkkodokumentti]. Ympäristömerkintä [viitattu 26.1.2012]. Saatavissa: <http://www.ymparistomerkki.fi/eu-kukka/eu-kukkamerkki>.

RAAKA-AINEIDEN KÄYTTÖ ERI ATERIOILLA

TAULUKKO 7. Esimerkkejä raaka-aineiden käytöstä juhla-aterioissa. (Koppinen ym. 2002, 323)

	Lounas	Illallinen	Päivällinen
Kala	– kirjolohi	– siika	– kuha
	– turska	– lohi	– meriantura
		– ahven	– äyriäiset
		– nieriä	
Liha	– possu	– naudan ulkofilee	– sisäfilee
	– broileri	– lammas	– riista
	– lihakastike	– vasikka	– riistalinnut
	– höystöt	– broilerin rintafilee	
	– padat		
	– leivitettyt leikkeet		
Päälisäke	– koko peruna	– perunagratiinit	– pariisinperunat
	– perunasose	– hasselbackan perunat	– duchesseperuna
	– ranskalaiset pe- runat	– valkosipuliperunat	– perunaterriinit
	– uuniperunat	– kermaperunat	
	– riisi		
	– lohko-peruna		
Lisuke	– keitetyt kasvikset	– keitetyt kasvikset	– muotoillut kasvikset
	– kasvishöystöt	– kasvishöystöt	– hienot kasvislajit
	– kasvispadat	– kasvispadat	– kasvistimbaalit
		– kuorrutetut kasvikset	
		– hienot sienet	
Jälkiruoka	– kiisselit	– marinoidut marjat	– mousset, vaahdot
	– hedelmäsalaatit	– hyytelöt, vaahdot	– hienot marjat: lakka, karpalo
	– hyytelöt	– sorbetit	
	– jäätelö	– hedelmälajitelmät	
	– marjapiiraat		

ANNOSKOKOJA

TAULUKKO 6. Keskimääräisiä tarjoiluannoskokoja (Määttälä ym. 2008, 68–70; Lampi ym. 2009, 51)

Ruokalaji	g
Alkuruoat	
Mädit, sillit	30–50 g
Kylmät kala- ja liharuoat	70–100
Alkuruokasalaatit	120–150
Keitot	
Alkuruokakeitot	150–200
Pääruokakeitot	300–400
Pääruoat	
Kalat	120–150
Lihat	120–150
Leikkeet, pihvit	100–150
Kyljykset	140–180
Höystöt, kastikkeessa	170–250
Pataruoat	300–350
Jauheliharuoat (pyörykät, pihvit jne.)	80–140
Laatikkoruoat	300–400
Linnut	120–150
Pääruokasalaatit	250–300
Kastikkeet	
Voikastikkeet	25–75
Jauhosaasteiset kastikkeet	75–100
Lisäkkeet	
Keitetty perunat	80–150
Perunasoseet	150–200
Pastat (raaka)	40–70
Riisi (raaka)	40–70
Lämpimät kasvislisäkkeet	50–100
Jälkiruoat	
Kiisselit	150
Hedelmä- ja marjasalaatit	100–150
Kermahyytelöt, -vanukkaat, ja –vaahdot	80–100
Jäädyskeet	80–100
Pannukakut, ohukaiset	100–150
Marja- ja hedelmäpaistokset	90–100
Kääretortut, kakkuviipaleet	20–30
Jälkiruokakastikkeet	50–100

ERITYISRUOKAVALIOIDEN HUOMIOINTI

	Ruokalaji	Ominaisuudet	Reseptissä huomioitavaa*	Korvaavat tuote-esimerkit
Syysmenu				
Alkuruoka	Siikatartar	Laktoositon, gluteeniton	Maitotuotteita Tarkista, sisältääkö valmismajoneesi kananmunaa	Vastaavat maidon proteiinia sisältämättömät valmisteet, kuten soija, riisi, kaura
	Mäti ja perunaohukainen	Laktoositon	Maitotuote Vehnä Kananmuna	Maidoton neste Gluteeniton jauhoseos Soijajauho
Pääruoka	Sorsa ja punaviinikastike	Laktoositon, munaton, gluteeniton	(Jos kastikkeessa suuruste, käytetään maissitärkkelystä)	
	Sieni-ohratto	Laktoositon, maidoton, munaton	Ohrasuurimo	Gluteenittomille tattarisuurimo
	Juureslisuke	Laktoositon, maidoton, munaton, gluteeniton		
Jälkiruoka	Karpalojäädyke	Laktoositon, gluteeniton	Maitotuote Kananmuna	Maidoton vaahtoutuva kerma- valmiste Uusi resepti ilman muna-vaahoja
	Marjakastike	Laktoositon, maidoton, munaton, gluteeniton		
	Omenapaistos	Laktoositon, munaton	Kaurahiutale	Gluteenittomat hiutaleet
* Reseptin lisäksi huomiota kiinnitettävä aina myös paistorasvojen valintaan				

	Ruokalaji	Ominaisuudet	Reseptissä huomioitavaa*	Korvaavat tuote-esimerkit
Kevätmenu				
Alkuruoka	Karitsa	Laktoositon, maidoton, gluteeniton, munaton		
	Salaatti	Laktoositon, maidoton, gluteeniton, munaton		
Pääruoka	Kuharulla ja kastike	Laktoositon, gluteeniton, munaton	Maitotuote	Maidoton kermavalmiste
	Duchesse-peruna	Laktoositon, gluteeniton	Maitotuote Kananmuna	Maidoton kermavalmiste, kasvirasva Pyree ilman kananmunaa
	Kevät vihannekset	Laktoositon, maidoton, gluteeniton, munaton		
Jälkiruoka	Ohukainen	Laktoositon	Maitotuote Kananmuna Vehnä	Nesteenä maidoton vastaava tuote, myös esim. mehu tai vichy Munaton ohukainen, lisänä esim. maitojauhe, maitorahka Gluteeniton jauhoseos
	Raparperihilloke ja mansikkakastike	Laktoositon, maidoton, gluteeniton, munaton		
	Vaniljajäätelö	Laktoositon, gluteeniton, munaton	Maitotuote	Tofujäätelö
* Reseptin lisäksi huomiota kiinnitettävä aina myös paistorasvojen valintaan				

ANNOSKUVIA



KUVA 26. Vaakasuora lautanen (Kekkolan kartano 2012)



KUVA 27. Suuri lautanen (Kummisetä 2012)



KUVA 28. Pääruoka-annos (Ravintola Pihvitupa 2012)



KUVA 29. Pääruoka-annoksen asettelua (Koivunen 2012)



KUVA 30. Pinottu kala-annos (Tertin Kartano 2012)



KUVA 31. Tornimainen ruoka-annos (Kalastajatorppa 2012)

ERILAISIA MENUKORTTEJA

GAALA-OHJELMA	MENU
<p><i>Juontajina Sikke Sumari ja Teemu Kokko</i></p> <p>18.30 Alkucoktail 013 Zentini</p> <p>19.00 TERVETULOA!</p> <p>I. alkuruoka</p> <p>PRO 2008 PATSAIDEN JAKO</p> <p>RUOKAPALVELUN TYÖNTEKIJÄ <i>Nimikkosponsorina Unilever Foodsolutions</i></p> <p>RAVINTOLAN ASIAKASPALVELIJA <i>Nimikkosponsorina Altia Akatemia</i></p> <p>SUURKEITTIÖN KOKKI <i>Nimikkosponsorina Findus Foodservices</i></p> <p>RAVINTOLAN KOKKI <i>Nimikkosponsorina Atria Oy</i></p> <p>OPETTAJA <i>Nimikkosponsorina Electrolux Professional Oy</i></p> <p>II. alkuruoka</p> <p>SUURKEITTIÖN PÄÄLLIKKÖ <i>Nimikkosponsorina Farnos Oy</i></p> <p>RAVINTOLAN KEITTIÖPÄÄLLIKKÖ/-MESTARI <i>Nimikkosponsorina Suomen Nestle</i></p> <p>RAVITSEMIS- JA RUOKAPALVELUPÄÄLLIKKÖ <i>Nimikkosponsorina Campbell Soup Finland Oy</i></p> <p>RAVINTOLAPÄÄLLIKKÖ / HOVIMESTARI <i>Nimikkosponsorina Hartwall Novelle</i></p> <p>BAARIMESTARI <i>Nimikkosponsorina Altia / De Kuyper</i></p> <p>YRITTÄJÄ <i>Nimikkosponsorina Heinon Tukku Oy / Heino Juomat Oy</i></p> <p>Pääruoka Väliruoka Jälkiruoka Kahvi ja avec</p> <p>ESIINTYJÄT: Aki Suzuki, Akademiska Sångförening, Stella Polaris, Kaartin Soittokunnan soittajat, Sibelius Akatemian koto & kannel duo, Plaza ja Trio Onni.</p> <p>03.30 HYVÄÄ YÖTÄ!</p>	<p><i>Alkucoktail 013 Zentini</i></p> <p>***</p> <p>SEESAMIGRAAVATTUA NAUDANFILEETÄ, MARINOITUA RETIKKAPORKKANASALAATTIA, MANGOPYREETÄ <i>Osborne Solaz Rosardo</i></p> <p>***</p> <p>SUSHILAJITELMA <i>Santa Digna Gewurztraminer</i></p> <p>***</p> <p>Koskenkorva Vodka Blueberry</p> <p>***</p> <p>PORSASTA MIRIN <i>Sartori Valpolicella Classico</i></p> <p>***</p> <p>LIMEÄ JA VESIMELONIA</p> <p>***</p> <p>Onnittelumalja <i>Laurent Perrier Brut L-P</i></p> <p>***</p> <p>PORKKANA-INKIVÄÄRILEIVOS, VIHREÄ TEE -KASTIKETTA <i>Moscato d'Asti Bass Tuba</i></p> <p>***</p> <p>KAHVI/TEE <i>Monnet VSOP</i></p> <p><i>Läpi aterian Hartwall Novelle lähdevesi</i></p> <p>PRO 2008 -menun on suunnitellut Matti Lempinen</p> <p>Menussa mukana PRO 2008 -nimikkosponsorit sekä</p> <div>   </div> <div>    </div> <div>   </div>

KUVA 32. Gaalailallisen 2008 menukortti (Aromi-lehti 2008)

Ohjelma

Juontajina Maija Ijäs ja Heikki Paasonen

- 18.30 Tervetuloa!
- 18.45 Alkuruoka I
- 19.20 PRO2012 palkinnot
Ravintolan asiakaspalvelija
Kahvilan työntekijä
Ruokapalvelun työntekijä
Ravintolan kokki
Suurkeittiön kokki
Suurkeittiön päällikkö
Ravintolan keittiöpäällikkö/-mestari
- 20.10 Alkuruoka II
- 20.30 PRO2012 palkinnot
Ravintemis-/ruokapalvelupäällikkö
Baarimestari
Ravintolapäällikkö/Hovimestari
Opettaja
Yrittäjä
Lehdistön palkinto
- 21.20 Pääruoka
- 22.00 PRO 10 v. -leivoskisan voittaja
- 22.10 Juustot
- 22.50 Jälkiruoka
- 23.20 Kahvi, tee, leivos, avec
- 23.50 Jatkot Verandassa
- 02.30 Hyvää yötä!

Illan viihtyvyydestä vastaavat
Varsin Iloinen Teatteri ja Bändi.
Jatkoilla DJ Eemeli.

Menu

Prontage alkucocktail

Graavisiikartaria, lohipastramia,
sitruunasilakkaa ja muikunmätää,
savusärkeä ja tillivohveli
Sartori Pinot Grigio Friuli

Sokerisuolattua hanhenrintaa,
maa-artistikka-bavaroise ja
marinoitua kantarellia
Classic Gourmet tumma ruokaolut

Luomuhärän sisäfileetä,
haudutettua potkaa,
portviini- ja bearnaisekastiketta
Sartori Amarone della Valpolicella

Juustoja ja
mausteista pistaasileipää
Sartori Marani

Vadelma-jogurttimousse,
mesiangervo- crème brûlée ja
lakritsimacaron
Poças Pink

PRO 10 v. -leivos
Paulig Mundo kahvia
Maxime Trijol VSOP

Hartwall Novelle lähdevesi läpi aterian

Menun suunnitteli keittiöpäällikkö
Viljo Laine

Menussa mukana PRO2012-nimikkosponсорit sekä



KUVA 33. Gaalaillallisen menukortti 2012 (Aromi-lehti 2012)

VUODEN KOKKI 2001
**KESKISUOMALAINEN
 GAALAILLALLINEN**

31.03.2001 kello 19.00
 Jyväskylä
 Paviljonki

ALKUMALJA
Gran Barón Rosado Seco

*Lohijyvänen, savumuikkutahdas-tuulihattu,
 lumikinkkua
 à la Timo Vaarama ja vuohenjuusto-
 kasvistartarpaistosta*

ILLALLISEN JUOMAT
Gran Barón Cava Brut

Gran Barón Gran Reserva 1994
Barbadillo Cream Sherry

*KAHVI & Cointreau tai
 Remy Martin V.S.O.P*

Menu

MUIKUNMÄTIÄ JA VOISSA
 PAAHDETTUA RUISLEIPÄÄ
*Ihanaa mätiä Keiteleeltä, hakattua sipulia ja
 reilua keskisuomalaista ruisleipää.
 Höysteenä vuolukermaa ja tilliä.*

KUOHKEAA KERMAISTA
 METSÄSIENIKEITTOA
*Metsäsieniä Hankasalmelta, juureksia
 ja vasikanlientä, jonka kaiken ottaa
 vaahdoksi vatkattu kerma hyväilyynsä.*

KARITSAN SISÄFILEETÄ JA
 VARPUKASTIKETTA
*Koivun varpujen päällä punertavan meheväksi
 paahdettua karitsan sisäfileetä.
 Kastikkeen makua hehkuttaa koivun varpujen
 huuhteluliemi ja tuore voi.
 Lisäkkeenä porkkana-punajuuri-murekettä,
 hunajalantuja ja perunakakkua.*

KESKISUOMALAINEN
 JUUSTOLAUTANEN
*Humu-Pekkaa Leivonmäeltä, Pappilan Erikoista
 Keuruulta ja AURA Goldia Äänekoskelta*

KYLMÄ VARIKSENMARJA-
 PUOLUKKAVANUKAS JA
 PUOLUKKAKASTIKETTA
*Puolukkakastike sävyyttää makean kipakasti
 tätä herkullista vanukasta, jossa kuohukermaan
 on kätetty metsämaiseman hekumaa.*

KAHVI
Suklaakonvehteja à la Panda

KUVA 34. Keskisuomalainen gaalaillallinen 2001 (ELO-Säätiö 2001)

SYYSMENUN ANNOSKORTIT

Annos: SiikatartarAinekust./annos: 1,21Ainekust./kg: 24,63

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hint	Aine- hint
0,250		0,250	Graavisiika	31,50	31,50	7,88
0,080		0,080	Ranskankerma	6,00	6,00	0,48
0,040		0,040	Majoneesi	2,71	2,71	0,11
0,025		0,025	Tilli, tuore	29,40	29,40	0,74
0,010		0,010	Sinappi	3,73	3,73	0,04
0,015		0,015	Sitruunanmehu	1,10	1,10	0,02
0,002		0,002	Mustapippuri	8,70	8,70	0,02
0,001		0,001	Sokeri	1,17	1,17	0,00
			Koristelu			0,50
			(tilli, punasipuli)			
Yht		0,423		Yht		9,77

Annoskoko: 0,040Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Leikkaa graavisiikaviipaleet pieniksi paloiksi.
- 2.) Sekoita Ranskakerma, majoneesi, tilli ja sitruunamehu. Lisää pieneksi leikattu kala ja mausta seos pippurilla ja sokerilla.
- 3.) Anna tekeytyä kylmässä noin puoli tuntia ja tarkista maku.

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke	Ainehinta/ annos
10	0,020	0,200	Savuahven (valmiina)	0,23
10	0,055	0,610	Perunaohukainen muikun mädillä	1,08

**Annos: Peruna-ruohosipuliohukainen ja
muikun mäti**

Ainekust./annos: 1,08

Ainekust./kg: 42,67

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,313	20	0,250	Peruna	0,35	0,44	0,11
0,062	11	0,055	Kananmuna	1,96	2,20	0,12
0,030		0,030	Kerma (Laktoositon)	6,00	6,00	0,18
0,002		0,002	Ruohosipuli, tuore	9,85	9,85	0,02
0,004		0,004	Vehnäjauho	0,58	0,58	0,00
0,002		0,002	Sitruunamehu	1,10	1,10	0,002
0,004		0,004	Suola	1,08	1,08	0,00
0,014		0,014	Voi, paistamiseen	6,10	6,10	0,09
Yht		0,36		Yht		0,52

Annoskoko: 0,030

Annosmäärä: **10**

Valmistusohje

- 1.) Keitä perunat pehmeiksi suolavedessä. Kaada vesi pois, soseuta perunat.
- 2.) Lisää muna, silputtu ruohosipuli, ranskankerma, vehnäjauhot ja sitruunamehu. Sulata voi pannulla.
- 3.) Lusikoi taikinaa pannulle, tasoita ja paista kullanuskeiksi molemmin puolin.

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,150		0,150	Muikun mäti	64,60	64,60	9,69
0,100		0,100	Smetana	6,15	6,15	0,62
Yht		0,25		Yht		10,31

Annoskoko: 0,025

Annosmäärä: **10**

Valmistusohje

- 1.) Kumoa mäti tiheään siivilään ja anna sulaa jääkaapissa yön yli.
- 2.) Lisää smetana mädin joukkoon. Sekoita hyvin ja laita takaisin jääkaappiin vähintään puoleksi tunniksi.
- 3.) Kastele ruokalusikka kuumassa vedessä ja muotoile mäti-smetanaseoksesta sen avulla annokset peruna-ruohosipuliohukaisten päälle.

Annos: Paistettu sorsaAinekust./annos 4,43Ainekust./kg 29,93

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,150	15	0,130	Sorsan rintafilee	28,28	33,27	4,33
0,002		0,002	Suola	1,08	1,08	0,00
0,002		0,002	Pippuri	8,70	8,70	0,02
0,014		0,014	Voi, ruskistamiseen	6,10	6,10	0,09
Yht		0,148			Yht	4,43

Annoskoko: 0,130Annosmäärä: **1****Valmistusohje**

- 1.) Leikkaa fileen nahkaan tiheät viillot. Mausta rinnat suolalla ja pippurilla. Sulata voi pannulla ja ruskista rinnat molemmin puolin, nahkapuoli ensin.
- 2.) Nosta fileet uunivuokaan ja työnnä paistomittari fileen paksuimpaan kohtaan. Kypsennä rinnat 125 asteisessa uunissa kiertoilmatoiminnolla, kunnes niiden sisälämpötila on 60 astetta.
- 3.) Peitä fileet folioon ja anna vetäytyä noin 15 minuuttia.

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke	Ainehinta/ annos
10	0,120	1,200	Sieni-ohratto	0,39
10	0,090	0,989	Punaviinikastike	0,47
10	0,050	0,558	Hunajaglaseerattuja juureksia	0,11
10	0,010	0,167	Punajuurilastut	0,16

Annos: PunaviinikastikeAinekust./annos 0,47Ainekust./kg 4,80

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,068	27	0,050	Selleri	1,01	1,38	0,07
0,137	27	0,100	Palsternakka	2,46	3,37	0,34
0,081	20	0,065	Porkkana	0,66	0,83	0,05
0,059	6	0,055	Sipuli	0,79	0,84	0,05
0,011	6	0,010	Valkosipulinkynsi	10,10	10,74	0,11
0,020		0,020	Voi, kuullottamiseen	6,10	6,10	0,12
0,400		0,400	Demi-glace	6,49	6,49	2,60
0,250		0,250	Punaviini	4,55	4,55	1,14
0,003		0,003	Mustapippuri, kokonainen	8,70	8,70	0,03
0,002		0,002	Katajanmarja	4,19	4,19	0,01
0,006		0,006	Rosmariininoksa	12,55	12,55	0,08
0,028		0,028	Voi, viimeistelyyn	6,10	6,10	0,17
			(Suola)			
Yht.		0,989		Yht.		4,75

Annoskoko: 0,090Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Paloittele juurekset, sipuli ja valkosipuli pienehköiksi kuutioiksi. Kuullota niitä voissa kattilassa viitisen minuuttia.
- 2.) Lisää kastikepohja, punaviini ja mustapippurit. Anna kiehua ilman kantta miedolla lämmöllä hieman kasaan noin 30 minuuttia. Lisää rosmariini keittämisen puolella välissä.
- 3.) Siivilöi liemi. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa.
- 4.) Vatkaa voi kuumaan kastikkeeseen ennen tarjoilua antamaan kiiltoa.

Annos: Sieni-ohrattoAinekust./annos: 0,39Ainekust./kg: 3,25

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,800		0,800	Vesi			
0,013		0,013	Kasvisliemijauhe	11,75	11,75	0,15
0,075		0,075	Valkoviini	4,55	4,55	0,34
0,140		0,140	Sieniä, säilöttyjä	22,98	22,98	3,22
0,130		0,130	Rikottu ohrasuurimo	1,01	1,01	0,13
0,010		0,010	Ruokaöljy	1,59	1,59	0,02
0,027	6	0,025	Salottisipuli	0,88	0,93	0,02
0,005		0,005	Suola	1,08	1,08	0,00
0,002		0,002	Mustapippuri	8,70	8,70	0,02
			(Tuoreita yrttejä)			
Yht		1,200		Yht		3,90

Annoskoko: 0,120Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Keitä kasvisliemi ja pidä se kuumana.
- 2.) Kuullota ohrasuurimot ja pilkottu sipuli öljyssä.
- 3.) Lisää valkoviini ja anna haihtua. Lisää kuumaa kasvislientä pikkuhiljaa ohran joukkoon.
- 4.) Kypsennä noin 30 minuuttia. Käytä valutetut suppilovahverot pannulla ja lisää ohrattoon. (Suolatuista keitä ylimääräinen suola pois.)Mausta pippurilla ja suolalla.
- 5.) Sekoita juuri ennen tarjoilua joukkoon voinokare.

Annos: Hunajaglaseeratut juureksetAinekust./annos: 0,11Ainekust./kg: 1,93

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hint	Aine- hint
0,195	13	0,170	Nauris	1,47	1,69	0,29
0,250	20	0,200	Porkkana	0,66	0,83	0,17
0,143	16	0,120	Purjo	1,67	1,99	0,24
			Vesi			
0,006		0,006	Suola	1,08	1,08	0,01
0,027		0,027	Ruokaöljy	1,59	1,59	0,04
0,025		0,025	Hunaja	7,69	7,69	0,19
0,010		0,010	Persilja, tuore	14,25	14,25	0,14
Yht		0,558		Yht		1,07

Annoskoko: 0,050Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Kuori ja kuutioi juurekset noin puolentoista sentin kuutioiksi.
- 2.) Kypsennä juureskuutiot suolalla maustetussa vedessä lähes kypsiksi. Kaada vesi pois ja valuta juurekset.
- 3.) Pilko purjo.
- 4.) Kuumenna rasva pannulla ja kuullota siinä purjo ja juurekset.
- 5.) Sekoita joukkoon hunaja ja anna kiehahtaa.
- 6.) Koristele persiljalla.

Annos: PunajuurilastutAinekust./annos 0,02Ainekust./kg 0,95

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,188	20	0,150	Punajuuri	0,71	0,88	0,13
0,015		0,015	Rypsiöljy	1,59	1,59	0,02
0,002		0,002	Suola	1,08	1,08	0,00
Yht		0,167			Yht	0,16

Annoskoko: 0,010Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Kuori punajuuret ja leikkaa vihannesleikkurilla ohuiksi lastuiksi.
- 2.) Taputtele viipaleet kuiviksi huolellisesti talouspaperin avulla ja kääntele tasaisesti öljyn sekaan.
- 3.) Levitä lastut leivinpaperoiduille pelleille niin, ettei viipaleita ole päällekkäin.
- 4.) Paista 225-asteisessa uunissa n. 15 minuuttia, kunnes reunat hieman käpristyvät ja ruskistuvat.
- 5.) Mausta ripauksella suolaa ja anna lastujen kuivua huoneenlämmössä ainakin vuorokauden ajan leivinpapereiden päälle levitettyinä.

Annos: KarpalojäädykeAinekust./annos: 0,22Ainekust./kg: 3,60

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hint	Aine- hint
0,124	11	0,110	Kananmuna	1,96	2,20	0,24
0,060		0,060	Sokeri	1,17	1,17	0,07
0,002		0,002	Vaniljasokeri	8,06	8,06	0,02
0,001		0,001	Suola	1,08	1,08	0,00
0,300		0,300	Vispikerma (L)	3,51	3,51	1,05
0,130		0,130	Karpaloita	6,08	6,08	0,79
Yht		0,603		Yht		2,17

Annoskoko: 0,060Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Vatkaa keltuaiset ja puolet sokerista kuohkeaksi vaahdoksi.
- 2.) Vatkaa valkuaiset, ripaus suolaa ja loput sokerista kovaksi vaahdoksi.
- 3.) Vatkaa vispikerma erikseen vaahdoksi.
- 4.) Sekoita kaikki vaahdot keskenään varovasti nostellen.
- 5.) Survo karpalot soseeksi, mutta jätä osa koristeluun. Lisää karpalosurvos vaahdoseokseen.
- 6.) Kaada seos vuokaan, peitä kelmulla ja pakasta vähintään 6 tuntia.

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke	Ainehint/ annos
10	0,050	0,506	Omenapaistos	0,09
10	0,030	0,355	Marjakastike	0,19

Annos: OmenapaistosAinekust./annos: 0,09Ainekust./kg: 1,85

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hint	Aine- hint
0,500	20	0,400	Omena	1,40	1,75	0,70
0,020		0,020	Fariinisokeri	2,28	2,28	0,05
0,002		0,002	Kaneli	4,29	4,29	0,01
0,030		0,030	Margariini	3,48	3,48	0,10
0,040		0,040	Kaurahiutale	0,84	0,84	0,03
0,010		0,010	Sokeri	1,17	1,17	0,01
0,004		0,004	Vaniljasokeri	8,06	8,06	0,03
Yht		0,51		Yht		0,94

Annoskoko: 0,050Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Lohko kuoritut omenat voideltuun uunivuokaan. Ripottele pinnalle kanelia ja sokeria.
- 2.) Sulata rasva, lisää fariinisokeri ja kaurahiutaleet ja sekoita tasaiseksi . Levitä seos omenalohkojen päälle.
- 3.) Paista kiertoilmauunissa 175 asteessa n. 35 min, kunnes pinta on kauniin ruskea.

Annos: MarjakastikeAinekust./annos: 0,19Ainekust./kg: 5,41

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,150		0,150	Metsämarjoja	10,00	10,00	1,50
0,130		0,130	Vesi	0,81	0,81	0,11
0,040		0,040	Sokeri	1,17	1,17	0,05
0,035		0,035	Hunaja	7,69	7,69	0,27
Yht		0,355		Yht		1,92

Annoskoko: 0,030Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Keitä vedestä, sokerista ja hunajasta liemi miedolla lämmöllä sekoitellen noin 20 minuutin ajan. Valmiin sokeriliemen tulee olla tasaista ja kiteetöntä.
- 2.) Soseuta marjat sauvasekoittimella ja paseeraa.
- 3.) Sekoita marjasose sokeriliemeen ja mausta haluttaessa liköörillä.

KEVÄTMENUN ANNOSKORTIT

Annos: Yrttimarinoitu karitsan fileeAinekust./annos: 2,28Ainekust./kg: 28,60

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hint	Aine- hint
0,778	10	0,700	Karitsan ulkofilee	28,75	31,94	22,36
0,045		0,045	Rypsiöljy	1,59	1,59	0,07
0,006		0,006	Rosmariini, tuore	12,55	12,55	0,08
0,006		0,006	Minttu, tuore	12,00	12,00	0,07
0,004		0,004	Valkosipulin kynsi	10,10	10,10	0,04
0,001		0,001	Sitruunan kuori	1,10	1,10	0,00
0,006		0,006	Suola	1,08	1,08	0,01
0,002		0,002	Mustapippuri	8,70	8,70	0,02
0,028		0,028	Voi, paistamiseen	6,10	6,10	0,17
Yht		0,798		Yht		22,81

Annoskoko: 0,070Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Puhdista karitsanfileet kalvottomiksi. Sekoita kaikki aineet ja laita liha marinoitumaan edellisenä päivänä.
- 2.) Ota liha huoneenlämpöön tunti ennen valmistamista. Pyyhi lihojen pinnasta marinadi pois ennen paistoa.
- 3.) Paista kuumalla pannulla lihaan hyvä väri ja mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä 125-asteisessa uunissa noin kymmenen minuuttia kunnes lihan sisälämpö on 56 astetta. Anna vetäytyä noin 20 minuuttia.
- 4.) Leikkaa jäähtyneestä karitsanfileestä ohuita viipaleita ja asettele niitä salaatin päälle. Viimeistele annos balsamicokastikkeella.

Annos- määrä	Annos- koko	Käyttö- paino	Lisäke	Ainehint/ annos
10	0,050	0,580	Kevätsalaatti	0,20
10	0,010	0,115	Balsamicokastike	0,05

Annos: Kevätsalaatti ja kastikeAinekust./annos: 0,25Ainekust./kg: 7,87

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,200		0,200	Tammenlehtisalaatti	1,26	1,26	0,25
0,100		0,100	Suolaheinä	1,65	1,65	0,17
0,050		0,050	Herneenverso	1,36	1,36	0,07
0,200		0,200	Retiisi	7,00	7,00	1,40
0,030		0,030	Auringonkukansiemen	4,96	4,96	0,15
Yht		0,580			Yht	2,03

Annoskoko: 0,050Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Huuhtelee tammenlehtisalaatti, suolaheinät ja herneenversot.
- 2.) Paahda auringonkukansiemenet pannulla.
- 3.) Leikkaa retiisit lohkoiksi ja yhdistä salaatin ainekset.

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,100		0,100	Balsamiviinietikka	2,62	2,62	0,26
0,013		0,013	Hunaja	7,69	7,69	0,10
0,002		0,002	Rakuuna	70,76	70,76	0,14
Yht		0,115			Yht	0,50

Annoskoko: 0,010Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Keitä balsamicosta kattilassa puolet kokoon, jotta balsamico paksuuntuu.
- 2.) Lisää lopuksi hunajaa ja tuoretta hienonnettua rakuunaa.

Annos: KuharullaAinekust./annos: 3,30Ainekust./kg: 21,70

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
1,500	10	1,350	Kuha	16,37	18,19	24,56
0,015		0,015	Suola	1,08	1,08	0,02
0,002		0,002	Valkopippuri	10,52	10,52	0,02
0,010		0,010	Sitruunamehu	1,10	1,10	0,01
0,060		0,060	Tuorejuusto	10,50	10,50	0,63
0,020		0,020	Nokkosrouhe	229,54	229,54	4,59
0,100		0,100	Valkoviini	4,55	4,55	0,46
0,200		0,200	Kuohukerma (L)	6,00	6,00	1,20
0,250		0,250	Vesi			
0,005		0,005	Kalaliemijauhe	11,33	11,33	0,06
0,100		0,100	Sipuli	0,79	0,79	0,08
Yht		1,46		Yht		31,62

Annoskoko: 0,140Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Mausta nahattomat kuhafileet suolalla, valkopippurilla ja sitruunamehulla.
- 2.) Lisää kunkin fileen päälle tuorejuustoa ja nokkosta ja kääri filee rullalle.
(Mikäli käytettävissä on tuoretta nokkosta, huuhdellaan se ensin hyvin ja ryöpätään nopeasti.)
- 3.) Aseta rullat voideltuun GN-vuokaan. Kaada vuoan pohjalle valkoviiniä ja noin puolet kalaliemestä ja lohko sekaan yksi sipuli. Kypsennä höyrykeitto-ohjelmalla noin 10 minuuttia, tarkista kypsyyt.
- 4.) Nosta kalat vetäytymään talouspaperin päälle kannen alle.

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke	Ainehinta/ annos
10	0,070	0,725	Valkoviinikastike	0,14
10	0,110	1,141	Duchesseperuna	0,11
10	0,050	0,538	Vihanneslisuke	0,09

Annos: ValkoviinikastikeAinekust./annos: 0,14Ainekust./kg: 1,92

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,500		0,500	Kalojen haudutuslientä			
0,005		0,005	Kalaliemijauhe	11,33	11,33	0,06
0,010		0,010	Maissitärkkelys	3,47	3,47	0,03
0,150		0,150	Kuohukerma (L)	6,00	6,00	0,90
0,050		0,050	Voi	6,10	6,10	0,31
0,010		0,010	Ruohosipuli, tuore	9,85	9,85	0,10
Yht		0,73		Yht		1,39

Annoskoko: 0,070Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Lisää kalaliemeen siivilöity kalojen haudutusliemi.
- 2.) Suurusta maissitärkkelyksellä kastikkeeksi ja lisää kerma. Tarkista maku.
- 3.) Lisää kastikkeeseen ruohosipuli ja vatkaa sekaan kylmä voi.

Annos: DuchesseperunaAinekust./annos 0,11Ainekust./kg 0,93

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
1,250	20	1,000	Peruna, jauhainen	0,35	0,44	0,44
0,060		0,060	Munan keltuainen	1,96	1,96	0,12
0,050		0,050	Kuohukerma (L)	6,00	6,00	0,30
0,025		0,025	Voi	6,10	6,10	0,15
0,004		0,004	Suola	1,08	1,08	0,00
		0,001	Muskottipähkinä, jauhettu	38,26	38,26	0,04
		0,001	Valkopippuri	10,52	10,52	0,01
Yht		1,14		Yht		1,06

Annoskoko: 0,110Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Keitä kuoritut perunat kypsiksi.
- 2.) Soseuta perunat ja lisää joukkoon keltuaiset, kerma, voi, mausteet ja nokkoset.
- 3.) Pane seos pursotinpussiin ja pursota ruusukkeita pellille leivinpaperin päälle.
- 4.) Paista 200 asteessa 5-10 min, kunnes pinta on kauniin ruskea.

Annos: VihanneslisukeAinekust./annos 0,09Ainekust./kg 1,67

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hint	Aine- hint
0,357	16	0,300	Porkkana	0,66	0,79	0,24
0,211	5	0,200	Kesäkurpitsa	2,82	2,97	0,59
0,006		0,006	Suola	1,08	1,08	0,01
0,002		0,002	Mustapippuri	8,70	8,70	0,02
0,030		0,030	Ruokaöljy	1,59	1,59	0,05
Yht.		0,538		Yht.		0,90

Annoskoko: 0,050Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Tee vihanneksista kuorimaveitsellä ohuehkoja, pitkiä suikaleita.
- 2.) Freesaa öljyssä porkkanoita muutaman minuutin ajan ja lisää lopuksi kesäkurpitsa.
- 3.) Mausta suolalla ja pippurilla.

Annos: Raparperi-ohukainen ja jäätelöAinekust./annos: 0,18Ainekust./kg: 1,84

Osto-paino	PH %	Käyttö-paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö-hinta	Aine-hinta
0,100		0,100	Kananmuna	1,96	1,96	0,20
0,500		0,500	Maito (L)	1,11	1,11	0,56
0,105		0,105	Vehnäjauho	0,58	0,58	0,06
0,055		0,055	Ohrajauho	0,87	0,87	0,05
0,003		0,003	Suola	1,08	1,08	0,00
0,024		0,024	Sokeri	1,17	1,17	0,03
0,028		0,028	Voi, paistamiseen	6,10	6,10	0,17
0,375	20	0,300	Raparperi	1,33	1,67	0,50
0,050		0,050	Vesi			
0,085		0,085	Sokeri	1,17	1,17	0,10
0,006		0,006	Vanilliinisokeri	3,84	3,84	0,02
0,002		0,002	Inkivääri	2,89	2,89	0,01
0,010		0,010	Sitruunamehu	1,10	1,10	0,01
Yht		1,268		Yht		1,70

Annoskoko: 0,120Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Riko munat kulhoon ja vatkaa munien rakenne rikki. Vatkaa joukkoon neste, jauhot, suola, sokerit ja rasva.
- 2.) Anna taikinan turvota mieluiten ½ tuntia ja paista ohukaisiksi.
- 3.) Keitä raparperia, vettä ja sokeria kattilassa miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.
- 4.) Mausta ja jäähdytä.

Annos-määrä	Annos-koko	Käyttö-paino	Lisäke	Ainehinta/ annos
10	0,020	0,220	Mansikkakastike	0,09
10	0,030	0,300	Vaniljajäätelö (valmis)	0,15

Annos: MansikkakastikeAinekust./annos: 0,09Ainekust./kg: 3,88

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hintaa	Aine- hintaa
0,130		0,130	Mansikka	6,20	6,20	0,81
0,050		0,050	Vesi			
0,040		0,040	Sokeri	1,17	1,17	0,05
Yht		0,22			Yht	0,85

Annoskoko: 0,020

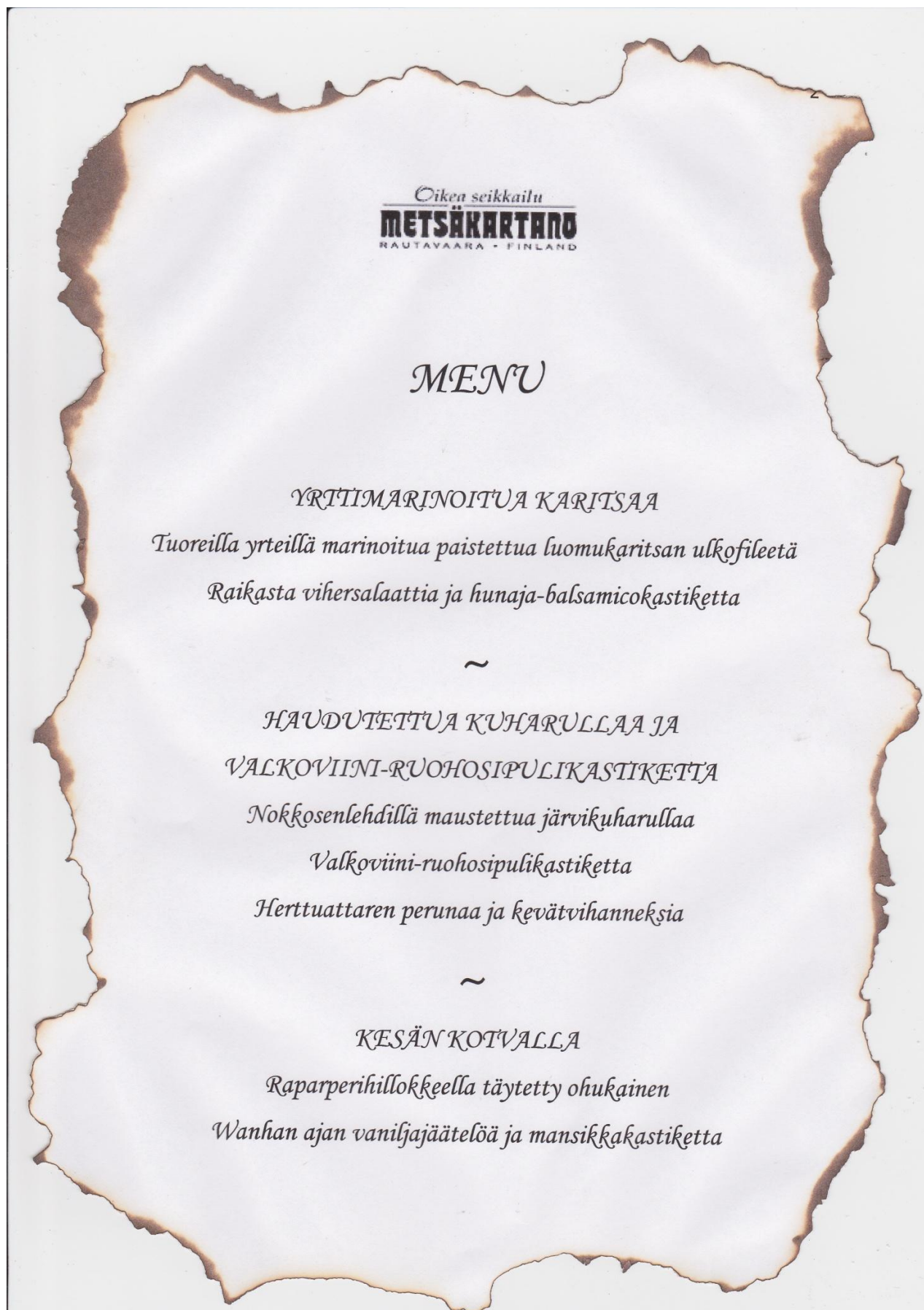
Annosmäärä: **10****Valmistusohje**

- 1.) Soseuta mansikat sauvasekoittimella ja paseeraa ne sileäksi soseeksi
- 2.) Keitä vettä ja sokeria noin 15 minuuttia.
- 3.) Yhdistä liemi paseerattuihin mansikoihin ja sekoita kastikkeeksi.

METSÄKARTANON MENUKORTIT



KUVA 35. Syysmenun menukortti



KUVA 36. Kevätmenun annoskortti

